

1118_Ru_Qiyabi_Yekun imtahan testinin suallari

Fənn : 1118 Ərzaq malları əmətəəşünaslığı və ekspertizası - 2

1 На сколько групп делятся жиры в зависимости от состава компонентов?

- 6.0
- 3.0
- B) 5
- 2.0
- 4.0

2 При какой температуре определяется удельный вес растительных масел?

- 50 град. Цельсия
- 30 град. Цельсия
- 60 град. Цельсия
- 20 град. Цельсия
- 10 град. Цельсия

3 При какой температуре определяется относительная плотность, цвет и вкус жиров растительного происхождения?

- 10 град. Цельсия
- 60 град. Цельсия
- 50 град. Цельсия
- 20 град. Цельсия
- 30 град. Цельсия

4 В каком ряду правильно указаны все липоиды (жироподобные вещества)?

- гликозиды, воски, стерины
- фосфатиды, алкалоиды, гликозиды
- диглицериды, стерины, алкалоиды
- фосфолипиды, стерины, воски
- фосфоглицериды, стерины, флавоноиды

5 В каком из нижеуказанных вариантов правильно отмечены липоиды?

- диглицериды
- алкалоиды
- гликозиды
- стерины
- флавоноиды

6 В каком из нижеуказанных вариантов правильно отмечены липоиды?

- диглицериды
- алкалоиды
- гликозиды
- воски
- флавоноиды

7 В каком из нижеуказанных вариантов правильно отмечены липоиды?

- диглицериды
- алкалоиды
- гликозиды

- фосфатиды
- флавоноиды

8 В каком из нижеуказанных вариантов правильно отмечены липоиды?

- диглицериды
- алкалоиды
- гликозиды
- фосфолипиды
- флавоноиды

9 В каком из нижеуказанных вариантов правильно отмечены липоиды?

- диглицериды
- алкалоиды
- гликозиды
- фосфоглицериды
- флавоноиды

10 В каком ряду указаны жироподобные вещества?

- диглицериды
- алкалоиды
- гликозиды
- воски
- флавоноиды

11 В каком ряду указаны жироподобные вещества?

- диглицериды
- алкалоиды
- гликозиды
- стерины
- флавоноиды

12 В каком ряду указаны жироподобные вещества?

- гликозиды
- алкалоиды
- диглицериды
- фосфатиды
- флавоноиды

13 В каком ряду указаны жироподобные вещества?

- диглицериды
- алкалоиды
- гликозиды
- фосфолипиды
- флавоноиды

14 В каком ряду указаны жироподобные соединения?

- диглицериды
- алкалоиды
- гликозиды
- фосфоглицериды
- флавоноиды

15 Какие стерины содержатся в продуктах растительного происхождения?

- холестерин
- изостерины
- микостерины
- фитостерины
- зоостерины

16 Какие стерины содержатся в продуктах животного происхождения?

- ситостерины
- микостерины
- фитостерины
- зоостерины
- изостерины

17 Какое свойство имеет лецитин?

- расщепляющее
- адсорбция
- абсорбция
- эмульсионное
- соединительное

18 Укажите показатель, используемый при идентификации растительных масел.

- этикетка
- ярлык
- маркировка батонов
- жирно-кислотный состав триглицеридов
- трафарет

19 В каком ряду указана жирная кислота считающаяся биологически активной?

- капринолеиновая
- элаидиновая
- миристиновая
- линоленовая
- эруковая

20 В каком ряду указана эссенциальная жирная кислота?

- стеариновая
- пальмитиновая
- каприловая
- линолевая
- капринолеиновая

21 В каком ряду правильно указано количество жирных кислот?

- 205.0
- 170.0
- 270.0
- 185.0
- 195.0

22 В каком из нижеуказанных вариантов правильно указана энергия выделяющееся при сгорании 1 г белка, 1 г углевода и 1 г жира?

- 1 г белок 4,0 ккал, 1 г углевод 3,75 ккал, 1 г жир 9,0 ккал
- В) 1 г белок 3,0 ккал, 1 г углевод 3,88 ккал, 1 г жир 6,0 ккал
- 1 г белок 6,0 ккал, 1 г углевод 2,55 ккал, 1 г жир 6,5 ккал
- 1 г белок 4,4 ккал, 1 г углевод 3,35 ккал, 1 г жир 7,0 ккал
- 1 г белок 5,0 ккал, 1 г углевод 3,55 ккал, 1 г жир 7,0 ккал

23 К каким маслам по консистенции относятся подсолнечное, оливковое и хлопковое масла?

- к полутвердым
- к жидким
- к твердым
- к жироподобным
- к эластичным

24 В каком ряду указано растительное масло твердой консистенции?

- хлопковое
- льняное
- подсолнечное
- оливковое
- кокосовое

25 Какие из нижеперечисленных растительных масел относятся к невысыхающим маслам?

- касторовое, соевое
- кокосовое, пальмовое
- льняное, конопляное
- подсолнечное, хлопковое
- оливковое, миндальное

26 Из чего состоят белки пищевых продуктов?

- насыщенных кислот
- ненасыщенных кислот
- нукleinовых кислот
- жирных кислот
- аминокислот

27 Какие показатели качества растительных масел оцениваются физико-химическими способами?

- кислотное число, перекисное число, консистенция
- йодное число, плотность, консистенция, прозрачность
- плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления, число омыления, кислотное число,
- внешний вид, коэффициент преломления, консистенция
- цвет, количество осадка, плотность, вкус

28 211. Какое количество энергии (в кДж – ах) выделяется при окислении в организме 1 г углевода?

- 29,9 кДж
- 16,7 кДж
- 20,8 кДж
- 37,7 кДж
- 15,7 кДж

29 Какова суточная норма потребления жиров организмом человека?

- 400- 500 г
- 80- 100 г

- 50- 70 г
- 200- 300 г
- 20- 30 г

30 Из чего состоят белки пищевых продуктов?

- ненасыщенных кислот
- аминокислот
- жирных кислот
- насыщенных кислот
- нуклеиновых кислот

31 Из скольких этапов состоит производство растительных масел?

- 6.0
- 7.0
- 5.0
- 4.0
- 8.0

32 Сколько процентов жира содержит кукурузное ядро?

- 49- 62%
- 50- 62%
- 63- 79%
- 18- 28%
- 30- 48%

33 Сколько процентов жира содержит подсолнух?

- 18- 31%
- 75- 90%
- 58- 75%
- 33- 57%
- 60- 75%

34 Сколько процентов жира содержат плоды оливок?

- 23- 49%
- 50- 58%
- 15- 22%
- 50- 72%
- 70- 89%

35 Какое количество энергии (в ккал – ах) выделяется при окислении в организме 1 г углевода?

- 3,75 ккал
- 4,75 ккал
- 4 ккал.
- 6 ккал
- 9 ккал

36 Какое количество энергии (в ккал – ах) выделяется при окислении в организме 1 г белка?

- 4 ккал
- 5,85 ккал
- 9 ккал
- 4,75 ккал
- 3,75 ккал

37 При какой температуре оценивают запах растительных масел?

- 15- 20 град. Цельсия
- 7- 12 град. Цельсия
- 5- 10 град. Цельсия
- 10- 15 град. Цельсия
- 20- 25 град. Цельсия

38 На сколько групп делится растительные масла в зависимости от консистенции?

- жидкые и твердые
- твердые и замороженные
- жидкые и замороженные
- охлажденные и твердые
- замороженные и охлажденные

39 При какой температуре определяют запах жиров?

- 15- 20 град. Цельсия
- 25- 30 град. Цельсия
- 20- 22 град. Цельсия
- 10- 15 град. Цельсия
- 8- 10 град. Цельсия

40 При каком процессе происходит очистка механических смесей в составе масел?

- осаждение
- винтеризация
- дезодарация
- гидратация
- процеживание

41 Большое количество, какого вещества придаёт темный оттенок растительному жиру?

- красители
- слизистые вещества
- воск
- белки
- фосфатиды

42 Какой показатель качества растительных жиров определяется с помощью йодного раствора?

- удельный вес
- перекисное число
- число омыления
- плотность
- цветность

43 Какой показатель качества растительных жиров определяется визуальным колориметром?

- йодное число
- цветность
- плотность
- удельный вес
- перекисное число

44 При какой температуре определяются органолептические показатели растительных жиров?

- 50 град. Цельсия

- 30 град. Цельсия
- 10 град. Цельсия
- 20 град. Цельсия
- 60 град. Цельсия

45 При какой температуре определяются физико-химические показатели растительных жиров?

- 50 град. Цельсия
- 30 град. Цельсия
- 10 град. Цельсия
- 20 град. Цельсия
- 60 град. Цельсия

46 С помощью какого раствора определяется цветность растительных масел?

- с помощью раствора серной кислоты
- с помощью раствора KCl
- с помощью раствора NaCl
- с помощью йодного раствора
- с помощью раствора азотной кислоты

47 В каком варианте ответов указан прибор, определяющий цветность растительных масел?

- хронометр
- пикнометр
- рефрактометр
- цветометр
- денциметр

48 Каким прибором определяется цветность растительных масел?

- хронометром
- пикнометром
- рефрактометром
- визуальным колориметром
- денциметром

49 Определение чего является показателем степени очистки рафинированных масел от сопутствующих красящих веществ?

- определение температуры плавления
- определение содержание влаги
- определение относительной плотности
- определение цветности
- определение содержание летучих веществ

50 Каким прибором определяется плотность жиров растительного и животного происхождения?

- лактоденциметром
- пикнометром
- спиртометром
- арометром
- рефрактометром

51 Под действием, каких ферментов происходит гидролиз белков до аминокислот?

- лигаз
- гидролаз
- липаз

- протеаз
- трансфераз

52 Какая из нижеперечисленных ненасыщенных жирных кислот входит в состав масла семян петрушки (до 76%)?

- лауринолеиновая
- элаидиновая
- миристиновая
- петрозелиновая
- каприколеиновая

53 Что является причиной нежелательных запахов пищевых продуктов?

- микробиологические, гистологические процессы
- генетические, химические процессы
- патологические, биохимические процессы
- микробиологические, биохимические процессы
- физические, патологические процессы

54 Какая из нижеперечисленных ненасыщенных жирных кислот входит в состав масел семян крестоцветных — рапсового, горчичного и сурепного?

- изоолеиновая
- элаидиновая
- миристиновая
- эруковая
- петрозелиновая

55 Из скольких этапов состоит производства растительного жира методом экстракции?

- 7.0
- 4.0
- 6.0
- 2.0
- 3.0

56 Под действием каких из нижеперечисленных ферментов увеличивается показатель кислотности растительного жира?

- фермент пероксидаза
- фермент редуктаза
- фермент фосфатаза
- фермент липаза
- фермент каталаза

57 Что служит причиной биохимических процессов в составе жира?

- воск
- ненасыщенные жирные кислоты
- насыщенные жирные кислоты
- ферменты
- фосфатиды

58 Что добавляется в жир для предотвращения его прогоркания?

- соль
- вода
- щелочь

- антиоксиданты
- кислота

59 При каком из нижеперечисленных процессов увеличивается количество свободных жирных кислот?

- расщепление жиров
- прогоркание масла
- окисление жира
- гидролиз жиров
- соединение жиров

60 На сколько групп подразделяются растительные жиры по своей консистенции?

- 3.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0
- 6.0

61 На сколько группы подразделяются пищевые жиры по происхождению?

- 3.0
- 8.0
- 5.0
- 2.0
- 7.0

62 Какой прибор используется для определения плотности масел?

- спиртометр
- лактоденсиметр
- рефрактометр
- пикнометр
- аэророметр

63 Какой показатель качества жиров и молочных продуктов определяется балльной системой?

- физико-химический
- биологический
- биохимический
- микробиологический
- органолептический

64 В каком из нижеуказанных продуктов имеется жиров больше всего?

- сливочном масле
- рыбе
- мясе
- подсолнечном масле
- молоке

65 От чего зависит пищевая ценность жиров и их свойства?

- стеринов
- аминокислот
- глицерина
- жирных кислот
- гемицелллюлозы

66 Какие из перечисленных свойств не относятся к свойствам жиров?

- гидролиз
- окисление
- растворимость в органических растворителях
- растворимость в воде
- гидрогенизация

67 Какие из перечисленных свойств не относятся к свойствам белков?

- распад
- гидролиз
- денатурация
- кристаллизация
- набухание

68 Какая из нижеперечисленных кислот относится к насыщенным жирным кислотам?

- рициновая
- линоленовая
- олеиновая
- лауриновая
- клупанадоновая

69 Какая из нижеперечисленных кислот относится к ненасыщенным жирным кислотам?

- стеариновая
- каприновая
- арахиновая
- эруковая
- пальмитиновая

70 Укажите невысыхающие растительные масла.

- соевое, миндальное, горчичное
- оливковое, горчичное, пальмовое, соевое
- льняное, горчичное, подсолнечное, соевое
- оливковое, горчичное, миндальное, ореховое
- миндальное, хлопковое, кукурузное, рапсовое

71 В каком ряду не указаны полувысыхающие растительные масла?

- хлопковое, подсолнечное
- подсолнечное, кукурузное
- хлопковое, соевое
- горчичное, оливковое
- кукурузное, соевое

72 Какие показатели качества растительных масел оцениваются органолептическими методами?

- количество летучих жирных кислот, температуры плавления и застывания, коэффициент преломления
- плотность, влажность, цвет
- прозрачность, влажность, кислотность
- запах, вкус, цвет, прозрачность, количество осадка
- консистенция, количество осадка, йодное число

73 На какие группы делятся растительные масла по консистенции?

- полувысыхающие твердые масла

- невысыхающие твердые масла
- соленые смешанные масла
- жидкое, твердые масла
- жидкое высыхающие масла

74 В каком ряду правильно указаны полувысыхающие масла?

- хлопковое, пальмовое, мускатное
- какао, миндальное, оливковое, конопляное
- кукурузное, конопляное, пальмовое, кокосовое
- кукурузное, соевое, подсолнечное, хлопковое
- косторовое, мускатное, кокосовое, соевое

75 В каком ряду правильно указаны высыхающие масла?

- соевое, оливковое, мускатное, какао
- косторовое, кукурузное, оливковое
- миндальное, конопляное
- льняное, конопляное
- пальмовое, кокосовое, мускатное

76 На сколько групп по происхождению делятся пищевые жиры?

- 2.0
- не делятся
- 3.0
- 4.0
- 5.0

77 В каком ряду указаны высыхающие растительные масла?

- косторовое и миндальное
- подсолнечное и хлопковое
- оливковое и миндальное
- льняное и конопляное
- ореховое и кукурузное

78 Как называются сложные и циклические липиды вместе?

- сплиоиды
- дипоиды
- гипиды
- липоиды
- сипоиды

79 Как называются жиры и сопровождающие их вещества?

- глисериды
- триглисериды
- стероиды
- липиды
- полиглисериды

80 В каком ряду указаны масличные семена, используемые при производстве технических масел?

- косторки
- тунга
- льна
- сои

конопля

81 Какой показатель масел определяется пикнометром?

- йодное число
- жирность
- кислотность
- плотность
- коэффициент преломления

82 В каком ряду указано йодное число масел?

- 220- 300
- 50- 70
- 28- 40
- 120- 200
- 75- 100

83 Какой показатель масел определяется рефрактометром?

- число Рейхерта-Мейссела
- кислотность
- йодное число
- коэффициент преломления
- число омыления

84 В каком ряду правильно указаны все жирорастворимые витамины?

- A, B, E, K
- B, C, D, K
- A, B, C, PP
- A, D, E, K
- B, C, E, PP

85 В каком ряду указан жиронерастворимый витамин?

- E
- D
- A
- C
- K

86 При какой температуре определяют вкус масел?

- 30 град. Цельсия
- 35 град. Цельсия
- 10 град. Цельсия
- 20 град. Цельсия
- 25 град. Цельсия

87 Во время, какого процесса устраняются посторонний запах и вкус масла?

- гомогенизация
- гидратация
- рафинация
- дезодорация
- винтеризация

88 В каком ряду указана насыщенная жирная кислота?

- олеиновая
- линолевая
- эруковая
- миристиновая
- линоленовая

89 Количество, каких веществ в животных жирах определяет число Рейхерта-Мейсселя?

- количество свободных жирных кислот в жире
- количество щелочи растворимых в жирах
- количество кислот растворимых в воде
- количество летучих жирных кислот растворимых в воде
- количество жирных кислот растворимых в щелочи

90 Количество, каких веществ в животных жирах определяет число Поленске?

- количество жирных кислот не растворимых в щелочной среде
- количество жиров растворимых в воде
- количество углеводов растворимых в воде
- количество жирных кислот не растворимых в воде
- количество щелочи растворимых в кислой среде

91 Какие показатели качества животных жиров оцениваются физико-химическими методами?

- кислотное число, число омыления, внешний вид, цвет
- йодное число, кислотное число, число Поленске
- перекисное число, коэффициент преломления, кислотное число, цвет, запах
- кислотное число, число омыления, перекисное число, число Поленске, число Рейхерта- Мейсселя
- число Поленске, йодное число, кислотное число, прозрачность, вкус

92 Какой показатель животных жиров определяет перекисное число?

- цветность
- щелочность
- жирность
- свежесть
- кислотность

93 В каком ряду указаны животные жиры?

- горчичное, сливочное, говяжий, кукурузное
- соевое, свиной, сальник, жир-сырец
- говяжий, бараний, сливочное, подсолнечное
- говяжий, бараний, жир-сырец, сливочное
- бараний, свиной, миндальное, жир-сырец

94 В каком ряду указаны животные жиры?

- свиной, кулинарные, маргарин
- свиной, бараний, рыбный
- свиной, бараний, говяжий, сливочное
- говяжий, бараний, свиной, костный, сборный
- бараний, сборный, сливочное

95 Укажите температуру плавления говяжьего жира?

- 38- 40 град. Цельсия
- 32- 35 град. Цельсия
- 25- 27 град. Цельсия

- 22- 31 град. Цельсия
- 35- 39 град. Цельсия

96 Укажите температуру плавления бараньего жира?

- 48- 52 град. Цельсия
- 39- 42 град. Цельсия
- 49- 54 град. Цельсия
- 44- 45 град. Цельсия
- 25- 28 град. Цельсия

97 Из скольких этапов состоит производство животных жиров?

- 5.0
- 7.0
- 6.0
- 3.0
- 4.0

98 В каком ряду правильно описаны пищевые жиры по химическому составу, структуре?

- 3 – атомный спирт является сложным эфиром, соединившим глицерин и различные альдегиды
- 2 – атомный спирт является органической кислотой, образованным этилен гликолом и нитратной кислотой
- 2 – атомный спирт является глицеридом, образованным этилен гликолом и карбонильной кислотой
- 3 – атомный спирт является простым эфиром, соединившим глицерин и различные жирные кислоты
- 3 – атомный спирт является простым эфиром, соединившим глицерин и сложные ароматические кислоты

99 На сколько подгруппы делится жидкие животные жиры?

- 5.0
- 2.0
- не делятся
- 3.0
- 4.0

100 На сколько подгруппы подразделяются жиры твердой консистенции?

- 4.0
- 1.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

101 Чем отличается твердый жир от жидкого жира по химическому составу?

- устойчивостью к хранению
- количеством минеральных веществ
- большим содержанием растительного жира
- большим содержанием животного жира
- консистенцией

102 Какой показатель жиров определяется рефрактометром?

- йодное число
- показатель омыления
- показатель кислотности
- коэффициент преломления
- число поленского

103 Укажите количество йодного числа в твердых жирах.

- 80-90
- 50-60
- 120-200
- 28-40
- 75-100

104 На сколько процентов усваивается организмом жиры имеющие температуру плавления 37– 50 градусов Цельсия?

- 0.5
- 0.78
- 0.8
- 0.9
- 0.93

105 На сколько процентов усваиваются организмом жиры имеющие температуру плавления ниже 37 градусов по Цельсию?

- 80- 85%
- 90- 95%
- 30- 40%
- 97- 98%
- 60- 70%

106 Имеет розовато-красную окраску несвойственную доброкачественным жирам. Это дефект какого жира?

- рыбьего
- В) бараньего
- говяжьего
- свиного
- сборного

107 Как усваиваются организмом жиры имеющие температуру плавления 50 – 60 градусов Цельсия?

- очень хорошо
- средне
- хорошо
- очень плохо
- плохо

108 Укажите показатель, используемый при идентификации животных и топлёных жиров.

- жирно-кислотный состав триглицеридов
- органолептический показатель
- маркировка батонов
- маркировка потребительской упаковки
- биохимический показатель

109 Какой показатель качества животных жиров определяет количество жирных кислот не растворимых в воде?

- эфирное число
- кислотное число
- число Рейхерта-Мейсселя
- число Поленске
- перекисное число

110 При какой температуре определяются физико-химические показатели животных жиров?

- 60 град. Цельсия
- 10 град. Цельсия
- 50 град. Цельсия
- 20 град. Цельсия
- 30 град. Цельсия

111 При какой температуре определяются органолептические показатели животных жиров?

- 60 град. Цельсия
- 10 град. Цельсия
- 50 град. Цельсия
- 20 град. Цельсия
- 30 град. Цельсия

112 Какой показатель качества животных жиров определяет количество летучих жирных кислот растворимых в воде?

- кислотное число
- эфирное число
- перекисное число
- число Поленске
- число Рейхерта-Мейсселя

113 Укажите перекисное число жиров сомнительной свежестью (в % - ах).

- 0,2-0,5%
- 0,02-0,05%
- 0,1-0,3%
- 0,06-0,1%
- 0,3-0,6%

114 Укажите перекисное число испорченных жиров.

- не более 0,8%
- не более 0,5%
- не более 0,3%
- не более 0,1%
- не более 0,6%

115 Накопление каких веществ свидетельствует об свежести жиров животного происхождения?

- перекисное соединение, вода, триглицериды
- органические кислоты, альдегиды, триглицериды
- спирты, кислоты, кетоны
- перекисное соединение, альдегиды и кетоны
- вода, триглицериды и спирты

116 Что образуется в результате процесса окисления жиров?

- вода, триглицериды и спирты
- спирты, кислоты, кетоны
- перекисное соединение, вода, триглицериды
- перекисное соединение, альдегиды и кетоны
- органические кислоты, альдегиды, триглицериды

117 На сколько групп в зависимости от консистенции делятся животные жиры?

- 4.0
- 5.0
- 3.0
- 2.0
- не делятся

118 Укажите жир, у которого при определении цвета может наблюдаться зеленоватый оттенок.

- пальмовое масло
- говяжий жир
- рыбий жир
- костный жир
- кокосовое масло

119 В каком ряду указан жир, у которого при определении цвета может наблюдаться зеленоватый оттенок?

- пальмовое масло
- рыбий жир
- говяжий жир
- бараний жир
- кокосовое масло

120 Содержит 0,3% воды, ароматизаторы, сахара и имеет естественный запах. Какой это жир?

- говяжий
- рыбий жир
- кулинарный
- свиной топленый
- суррогатный

121 При определении цвета, какого жира может наблюдаться зеленоватый оттенок?

- пальмовое масло
- рыбий жир
- говяжий жир
- свиной жир
- кокосовое масло

122 Что приводит к окислению жира?

- образование молочной кислоты
- расщепление белков
- присоединение кислорода к непредельным жирным кислотам
- действие с кислородом воздуха
- изменение лактозы

123 В каком ряду правильно указано йодное число бараньего жира?

- 31,15-48,18 мг йода
- 31,25-46,45 мг йода
- 30,8-45,1 мг йода
- 30,96-46,2 мг йода
- 30,96-50,25 мг йода

124 В каком ряду правильно указана плотность говяжьего жира при 20 град. Цельсия?

- 923-930 кг/м³
- 923-933 кг/м³

- 920-930 кг/м³
- 925-940 кг/м³
- 930-935 кг/м³

125 В каком ряду правильно указано число омыления свиного жира?

- 195-115 мг КОН
- 190-205 мг КОН
- 193-210 мг КОН
- 193-220 мг КОН
- 200-210 мг КОН

126 В каком ряду правильно указаны насыщенные низкомолекулярные кислоты?

- масляная, капроновая, каприновая
- масляная, лауриновая, линолевая
- лауриновая, капроновая, олеиновая
- арахидоновая, пальмитиновая, каприновая
- капроновая, стеариновая, олеиновая

127 Какое количество энергии (в ккал – ах) выделяется при окислении в организме 1 г жира?

- 3,75 ккал
- 4,75 ккал
- 4 ккал
- 9 ккал
- 5,85 ккал

128 При какой температуре оценивают вкус, запах твердых и жидкых жиров?

- 5-10 град. Цельсия
- 15- 20 град. Цельсия
- 25-30 град. Цельсия
- 30-35 град. Цельсия
- 10-15 град. Цельсия

129 На сколько групп подразделяются липиды?

- 6.0
- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0

130 Из каких нижеперечисленных семян получают жиры, используемые в технических целях?

- хлопок
- лён
- подсолнух
- соя
- кукуруза

131 От каких веществ очищаются жиры в процессе гидратации?

- от свободных жирных кислот
- отфосфатидов
- от триглицеридов
- от токоферола
- от красителей

132 Укажите физико-химические показатели животных жиров.

- плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления, прозрачность, число омыления
- плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления
- плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления, кислотное число, число омыления
- плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления, запах, вкус
- плотность, температура плавления, кислотное число, число омыления

133 Под действием каких ферментов происходит гидролиз жира?

- лигаз
- трансфераз
- лиаз
- липаз
- протеаз

134 Сколько грамма жира в среднем должен употреблять человек на основании физиологических норм?

- 50-100
- 80-100
- 70-100
- B) 60-100
- 100-150

135 Какая из нижеперечисленных ненасыщенных жирных кислот в большом количестве содержится в гидрированных пищевых и технических жирах (15–40%)?

- эруковая
- каприноleinовая
- элаидиновая
- миристиновая
- брацидиновая

136 Что такое транс-жиры?

- это растительные жиры, переведенные в твердое состояние путем отсоединения атомов кислорода к ненасыщенным двойным связям в растительных маслах
- это растительные жиры, переведенные в твердое состояние путем присоединения атомов водорода к ненасыщенным двойным связям в растительных маслах
- это растительные жиры, переведенные в твердое состояние путем присоединения атомов кислорода к ненасыщенным двойным связям в растительных маслах
- это растительные жиры, переведенные в твердое состояние путем присоединения атомов углерода к ненасыщенным двойным связям в растительных маслах
- это растительные жиры, переведенные в твердое состояние путем отсоединения атомов водорода к ненасыщенным двойным связям в растительных маслах

137 Как называется процесс производства транс-жиров?

- гомогенизация
- гидрогенизация
- дезодорация
- винтилизация
- гидратация

138 В какой стране впервые был выработан маргарин?

- США
- Франция

- Германия
- Азербайджан
- Россия

139 Какие показатели кулинарных жиров оцениваются физико-химическими способами?

- содержание жира, кислотность, цвет, вкус, содержание воды
- кислотность, содержание жира, вкус, температура застывания и плавления
- содержание жира, летучих веществ, кислотность, температура застывания и плавления
- вкус, запах, кислотность, содержание летучих веществ, консистенция
- содержание жира, летучих веществ, кислотность, вкус, консистенция

140 Какие технологические методы используются при производстве маргарина?

- метод прессовки
- прерывистый и непрерывный метод
- метод экстракции
- метод осаждения
- метод экспульсии

141 Сколько по балльной системе оценивается качество майонеза?

- 100.0
- 25.0
- 50.0
- 30.0
- 50.0

142 Какие вещества добавляются в маргарин в качестве консервантов?

- аскорбиновая и уксусная кислоты
- поваренная соль и уксусная кислота
- бензойная и ацетатная кислоты
- аскорбиновая и бензойная кислоты
- бензойная кислота и поваренная соль

143 Какое количество энергии соответствует энергии полученной от 100 граммов маргарина?

- 475-598 ккал
- 345-450 ккал
- 545-600 ккал
- 637-746 ккал
- 296-400 ккал

144 Какой нижеперечисленный пункт соответствует биологическим ценностям маргарина?

- циклические жирные кислоты и ненасыщенные жирные кислоты
- белки и красители
- ферменты и вода
- незаменимые полиненасыщенные жирные кислоты, фосфатиды и воск
- насыщенные жирные кислоты и воск

145 Что из нижеперечисленного соответствует составу маргарина?

- насыщенные жирные кислоты и стеариновая кислота
- ненасыщенные жирные кислоты и витамины
- свободные жирные кислоты и стерол
- высокая дисперсия жира и воды
- триглицериды и красители

146 На сколько групп делится маргарин по рецепту и назначению?

- 7.0
- 4.0
- 6.0
- 3.0
- 5.0

147 Какая из нижеперечисленных стадий не относится к производству гидрогенизованных жиров?

- очищение гидрогенизированного жира
- подготовка катализатора
- получение и очищение водорода
- процеживание жиров
- насыщение жиров водородом

148 Какие жиры считаются гидрогенизованными?

- растительные жиры хранящиеся при низкой температуре
- растительные жиры с преобладающим количеством насыщенных жирных кислот
- растительные жиры с преобладающим количеством ненасыщенных жирных кислот
- растительные и животные жиры, переведенные в твердое состояние, насыщением водородом ненасыщенных жирных кислот
- костный жир полученный из новой кости

149 Во сколько баллов оценивается органолептические показатели качества майонеза?

- 70.0
- 100.0
- 50.0
- 30.0
- 40.0

150 В каком ряду правильно указаны органолептические показатели качества майонеза?

- вкус, запах, внешний вид, стойкость эмульсии
- вкус, запах, цвет, консистенция, стойкость эмульсии
- вкус, запах, цвет, кислотность и внешний вид
- вкус, запах, цвет, консистенция и внешний вид
- вкус, запах, цвет, стойкость эмульсии, внешний вид

151 В каком варианте правильно указаны органолептические показатели майонеза, которые больше всего может быть фальсифицированы?

- внешний вид, консистенция
- прозрачность, внешний вид
- внутреннее строение, прозрачность
- вкус и запах
- В) консистенция, прозрачность

152 Укажите органолептический показатель майонеза, который больше всего может быть фальсифицирован.

- прозрачность
- внутреннее строение
- внешний вид
- запах
- консистенция

153 Какой органолептический показатель майонеза больше всего может быть фальсифицирован?

- внутреннее строение
- консистенция
- прозрачность
- вкус
- внешний вид

154 Укажите энергетическую ценность 100 грамма майонеза в ккал – ях.

- 701.0
- 527.0
- 727.0
- 627.0
- 827.0

155 Сколько процентов белка и углеводов содержит майонез, выработанный на основе растительных масел?

- 1,9%; 0,8%
- 4,2%; 3,2%
- 3,6%; 2,9%
- 3,1%; 2,6%
- 1,7%; 0,7%

156 Сколько процентов жира и воды содержит майонез, выработанный на основе растительных масел?

- 70%; 33%
- 50%; 35%
- 69%; 30%
- 67%; 25%
- 77%; 22%

157 Какие показатели качества маргарина оцениваются органолептическим методом?

- внешний вид, консистенция, содержание соли
- внешний вид, консистенция, содержание жира
- внешний вид, консистенция, содержание воды и соли
- внешний вид, консистенция, вкус и запах
- внешний вид, вкус, запах, содержание воды и соли

158 На сколько групп делится маргарин по рецептуре и назначению?

- 5.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 6.0

159 Сколько по балльной системе оцениваются органолептические показатели качества маргарина?

- 20.0
- 30.0
- 10.0
- 100.0
- 50.0

160 На сколько групп подразделяется маргарин в зависимости от рецептуры и назначению?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

161 В каком ряду указано содержание десертных майонезов?

- сахар, уксусная кислота, растительные масла, углеводы
- сливочное масло, растительные масла, белковые вещества, вкусовые компоненты
- животные жиры, уксусная кислота, сахар, углеводы
- растительные масла, лимонная кислота, сахар, вкусовые компоненты
- белковые вещества, растительные масла, лимонная кислота, сахар

162 Сколько по балльной системе оцениваются органолептические показатели качества майонеза?

- 100.0
- 30.0
- 20.0
- 50.0
- 10.0

163 Какие показатели качества майонеза оцениваются физико-химическими методами?

- влажность, кислотность, содержание жира, вкус, запах
- влажность, кислотность, консистенция, цвет
- цвет, вкус, жирность, влажность, кислотность
- жирность, влажность, кислотность, стойкость эмульсии
- стойкость эмульсии, консистенция, вкус, запах, кислотность

164 На сколько групп подразделяется майонез в зависимости от состава?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

165 В каком ряду правильно указана массовая доля влаги и летучих веществ столовых маргаринов?

- 35-15%
- 34-13%
- 38-10%
- 32-17%
- 38-17%

166 В каком ряду правильно указана массовая доля соли столовых маргаринов?

- 0,3-0,8%
- B) 0,3-0,6%
- 0,2-0,5%
- 0,2-0,7%
- 0,4-0,6%

167 По каким результатам определяют сорт маргарина?

- пищевой ценности
- биологической оценки
- физико-химической оценки

- органолептической оценки
- микробиологической оценки

168 В каком ряду указана маргариновая продукция?

- Тексун, Она, Саны, Супер Сун
- Хаят, Яйла, Айсун, Финал,
- Саны, Она, Хаят, Айсель, Айсун
- Тексун, Хаят, Соя Сун, Супер Сун
- Саны, Она, Тексун, Хаят

169 Когда чаще всего используют эксперты стандарты при экспертизе кулинарных, кондитерских хлебопекарных жиров?

- эксперты стандартами не пользуются
- при проведении органолептического осмотра
- при проведении только лабораторного анализа
- в части правил отбора проб и образцов
- при визуальном осмотре

170 Укажите виды документов, которые относятся к важнейшим средствам при проведении экспертизы кулинарных, кондитерских хлебопекарных жиров.

- документы о материально – технической базе
- сортность товаров
- информация о маркировке товаров
- нормативные, технические и технологические
- только технологические

171 К каким документам относятся стандарты в области стандартизации кулинарных, кондитерских хлебопекарных жиров?

- никаким
- к бланкам
- к методическим указаниям
- к нормативным
- к таблицам

172 На сколько групп подразделяются кулинарные жиры в зависимости от сырья?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

173 В каком ряду указано основное сырье для производства маргарина?

- натуральные и гидрогенизованные растительные и животные жиры, сало, кокос, саломас, полученный из арахисового, оливкового и кукурузного масла
- животные жиры, творог, гидрогенизованные растительные и животные жиры, сало, кокос
- сливочное масло, животные жиры, сливки, сметана, творог
- натуральные и гидрогенизованные растительные и животные жиры, сало, кокос, саломас, полученный из арахисового, кунжутного и подсолнечного масла
- натуральные и гидрогенизованные растительные и животные жиры, сало, кокос, саломас, полученный из рапсового, соевого и кукурузного масла

174 Какие показатели качества маргарина оцениваются физико-химическими методами?

- количество воды, соли, прозрачность, плотность, запах, стойкость эмульсии

- количество воды, соли, кислотность, консистенция, цвет
- количество жира, воды, соли, стойкость эмульсии, цвет
- количество жира, воды, кислотность, температура плавления
- температура плавления, кислотность, жирность, прозрачность, вкус

175 В каком ряду указан состав столового майонеза?

- животные жиры, углеводы, сахар, вкусовые добавки
- сливочное масло, растительное масло, сахар, углеводы
- животные жиры, белковые вещества, соль, яичный порошок
- растительные масла, белковые вещества, углеводы, вкусовые добавки
- растительное масло, животные жиры, углеводы, сахар

176 Какой жир искусственный?

- рыбий
- кокосовое
- хлопковое
- маргарин
- пальмовое

177 Укажите гидрогенизованный жир.

- природный
- рыбий
- говяжий
- искусственный
- бараний

178 Какие жиры лучше усваиваются организмом человека?

- подсолнечное масло
- свиной жир, бараний жир
- бараний жир
- говяжий жир
- говяжий, свиной

179 Какое количество энергии (в кДж – ах) выделяется при окислении в организме 1 г углевода?

- 20,8 кДж
- 29,9 кДж
- 37,7 кДж
- 15,7 кДж
- 16,7 кДж

180 Какое количество энергии (в кДж – ах) выделяется при окислении в организме 1 г белка?

- 29,9 кДж
- 15,7 кДж
- 37,7 кДж
- 16,7 кДж
- 18,9 кДж

181 Сколько процентов жира содержит мякоть маслин?

- до 45%
- до 60%
- до 65%
- до 55%

до 70%

182 Сколько процентов жира содержит ядро орехов?

 до 55%
 до 50%
 до 45%
 до 65%
 до 48%

183 В каком ряду указаны процессы получения растительных масел?

 прессование, гидратация
 синтетический процесс, стерилизация
 гидратация, дезодорация
 прессование, экстракция
 биологические и химические процессы

184 Во время, какого процесса увеличивается количество свободных жирных кислот?

 расщепление жиров
 прогоркание жира
 окисление жиров
 гидролиз жира
 соединение жиров

185 От каких веществ очищаются масла в процессе гидратации?

 свободные жирные кислоты
 токаферол
 триглицериды
 фосфатиды
 красящие вещества

186 Какое количество энергии (в кДж – ах) выделяется при окислении в организме 1 г жира?

 16,7 кДж
 29,9 кДж
 15,7 кДж
 37,7 кДж
 18,9 кДж

187 Какова суточная норма потребления жиров организмом человека?

 50- 70 г
 20- 30 г
 400- 500 г
 80- 100 г
 200- 300 г

188 Какие жиры лучше усваиваются организмом человека?

 говяжий, свиной
 бараний жир
 говяжий жир
 подсолнечное масло
 свиной жир, бараний жир

189 Какое количество энергии (в кДж – ах) выделяется при окислении в организме 1 г белка?

- 29,9 кДж
- 15,7 кДж
- 37,7 кДж
- 16,7 кДж
- 18,9 кДж

190 Какое количество энергии (в кДж – ах) выделяется при окислении в организме 1 г жира?

- 16,7 кДж
- 29,9 кДж
- 15,7 кДж
- 37,7 кДж
- 18,9 кДж

191 Сколько компонентов содержится в молоке?

- 50.0
- 120.0
- 90.0
- 100.0
- 70.0

192 Какое брожение является причиной порчи молока?

- пропионовокислое
- молочнокислое
- уксуснокислое
- маслянокислое
- спиртовое

193 Какие ферменты выделяют бактерии в составе молока?

- фермент амилаза
- фермент фосфатаза
- фермент пероксидаза
- фермент каталаза
- фермент редуктаза

194 Каким прибором определяется плотность молока?

- жиромером
- лактоденсиметром
- рефрактометром
- влагомером
- спиртометром

195 Действием, какого фермента определяют пастеризованность молока?

- фермент фосфатаза
- фермент липаза
- фермент редуктаза
- фермент каталаза
- фермент протеиназа

196 В каком ряду указана кислотность восстановленного молока?

- 29- 31 град. Тернера
- 23- 25 град. Тернера
- 27- 29 град. Тернера

- 20-22 град. Тернера
- 25-27 град. Тернера

197 Какой фермент в составе молока расщепляет жир на глицерин и жирные кислоты?

- фермент пероксидаза
- фермент редуктаза
- фермент фосфатаза
- фермент липаза
- фермент каталаза

198 Какие показатели качества молока определяются органолептическим методом?

- единица омыления, перекисное число и консистенция
- консистенция, прозрачность, общая кислотность, запах
- единица йода, температура таяния и замерзания
- запах, вкус, цвет, прозрачность, консистенция
- плотность, общая кислотность, коэффициент преломления, прозрачность

199 Какой дефект молока вызывается наличием в составе молочнокислых бактерий, дрожжевых грибов и некоторыми кишечными бактериями?

- запах серы
- запах рыбы
- запах лекарства
- вспенивание
- запах аммиака

200 Какой дефект молока вызывается воспалением вымени и добавлением в молоко старойдойного молока?

- вкус металла
- окисление
- горький вкус
- соленость
- резкий вкус

201 В молоке, какого животного содержится наибольшее количество сахара?

- в верблюжьем
- в буйволином
- в коровьем
- в кобыльем
- в козьем

202 В какой витамин превращается каротин в составе молока, соединившись с водой?

- витамин Е
- витамин С
- витамин D
- витамин А
- витамин K

203 При какой температуре нагрева молока фермент редуктаза теряет свою активность?

- 72 град. Цельсия
- 70 град. Цельсия
- 65 град. Цельсия
- 75 град. Цельсия

- 60 град. Цельсия

204 Как называют молоко, в котором был изменен химический состав?

- ничего из перечисленных терминов
- сублимированное
- восстановленное
- нормализованное
- гомогенизированное

205 Какое молоко называют восстановленным?

- молоко, которое изготовлено из молока с добавлением ароматизаторов, антиокислителей
- молоко, которое изготовлено из натурального молока с добавлением сухого молока
- молоко, которое изготовлено из свежего, сырого молока с изменениями химического состава
- молоко, которое изготовлено из сухого и/или концентрированного молока
- молоко, которое прошло термическую обработку

206 Что такое нормализованное молоко?

- это продукт, который изготовлен технologами путем добавления ароматизаторов и загустителей
- это продукт, который изготовлен из натурального молока с добавлением сухого молока и антиоксидантов
- В) это продукт, который изготовлен из сухого и/или концентрированного молока
- это продукт, который технологи получают только из свежего, сырого молока, удаляя или добавляя определенные составные части для того, чтобы привести состав молока к установленным нормам и показателям
- это продукт, прошедший термическую обработку

207 Как называют молочный продукт, полученный из сухого, концентрированного или сгущенного молока путем разбавления их водой?

- допускается использовать любой из перечисленных терминов
- нормализованный
- сублимированный
- восстановленный
- гомогенизированный

208 Под действием какого вещества свертывается молоко?

- метилоранж
- сода
- йод
- сычужный фермент
- фенолфталеин

209 Какова средняя жирность молока, которое дает корова?

- 0.065
- 0.045
- 0.025
- 0.035
- 0.055

210 Из молока, какого животного изготавливается кобылье молоко?

- корова
- зебра
- буйвол
- кобыль
- коза

211 На сколько группы подразделяется виды порчи молока?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

212 Сколько времени может храниться стерилизованное молоко при комнатной температуре?

- несколько дней
- 10 часов
- 8 часов
- несколько недель
- 12 часов

213 Укажите продолжительность высокотемпературной пастеризации молока производимой в молочной промышленности.

- 50-60 минут
- 25-30 секунд
- 15-20 секунд
- 30 минут
- 40-45 минут

214 При какой температуре производится высокотемпературная пастеризация молока в молочной промышленности?

- 72-76 град. Цельсия
- 65-75 град. Цельсия
- 63-65 град. Цельсия
- 90-95 град. Цельсия
- 85-90 град. Цельсия

215 Какие бактерии окисляющие молочную кислоту используются в производстве кобыльего молока?

- ацидофильные палочки и дрожжевые грибы
- термофильные и болгарские палочки
- ацидофильные и термофильные палочки
- болгарские палочки и дрожжевые грибы
- мезофильные и термофильные палочки

216 Какие бактерии окисляющие молочную кислоту используются в производстве йогурта?

- лактобакильные и мезофильные палочки
- ацидофильные и лактобакильные палочки
- мезофильные палочки и дрожжевые грибы
- стрептококки, термофильные и болгарские палочки
- термофильные палочки и дрожжевые грибы

217 Какой дефект консистенции вызывается накоплением маститных стрептококков при воспалении вымени, а также кишечными и некоторыми молочнокислыми бактериями?

- прогоркание
- синий цвет
- ярко желтый цвет
- творожистый
- слизистый

218 Какой дефект появляется с увеличением количества аэробных и молочнокислых бактерий в неостывшем молоке хранящимся в закрытом сосуде?

- слизистый
- чесночно-луковый запах
- горький вкус
- распад
- запах лекарства

219 Что такое гомогенизация молока?

- сбор молочного жира
- топление молочного жира при высокой температуре
- замораживание молочного жира
- размельчение и равномерное распределение их по поверхности жировых капель молока
- сбор в одно место молочного жира

220 На сколько групп делится диетические продукты прокисшего молока по способности ферментировать?

- 1.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0
- 5.0

221 В чем измеряется кислотность молока?

- в килокалориях
- в процентах
- в градусах Цельсия
- в градусах Тернера
- в граммах

222 Какое вещество в составе молочного жира регулирует в организме обмен солей кальция и фосфорных кислот?

- молочный сахар
- минеральные вещества
- фосфатиды
- холестерин
- органические кислоты

223 Какое вещество в составе молока предотвращает рахит?

- стигмостерин
- кефалины
- лецитин
- эргостерин
- холестерин

224 Молоко, какого животного используется в производстве сыра “Мотал”?

- лошадиное молоко
- коровье молоко
- буйволиное молоко
- овчье молоко
- верблюжье молоко

225 При какой температуре проводится стерелизация молока?

- при 140-150 град. Цельсия
- при 130-140 град. Цельсия
- при 140-155 град. Цельсия
- при 135-150 град. Цельсия
- при 138-145 град. Цельсия

226 Какова температура моментальной пастеризации молока?

- 75 град. Цельсия
- 79 град. Цельсия
- 90 град. Цельсия
- 85 град. Цельсия
- 80 град. Цельсия

227 При какой температуре инактивируется (теряет активность) фермент липаза содержащееся в молоке?

- 75 град. Цельсия
- 65 град. Цельсия
- 55 град. Цельсия
- 80 град. Цельсия
- 70 град. Цельсия

228 Какой из нижеуказанных макроэлементов содержится в молоке меньше всего?

- P
- Mg
- Ca
- K
- Na

229 Какой из нижеперечисленных макроэлементов содержится в молоке больше всего?

- E) Ca
- Na
- K
- P
- Mg

230 Какой витамин содержится в коровьем молоке больше всего?

- витамин E
- витамин PP
- витамин D
- провитамин A
- витамин B

231 Какой витамин содержится в буйволином молоке больше всего?

- витамин E
- витамин PP
- витамин D
- витамин A
- витамин B

232 Какой из нижеперечисленных витаминов содержится в молоке меньше всего?

- витамин Е
- витамин РР
- витамин А
- витамин D
- витамин В

233 Какой витамин преобладает в молоке?

- витамин РР
- витамин D
- витамин А
- витамин В
- витамин Е

234 Укажите правильный вариант ответов, в котором указана причина нежелательных запахов молока и молочных продуктов.

- физические процессы
- патологические процессы
- физиологические процессы
- биохимические процессы
- генетические процессы

235 Какой показатель молока и молочных продуктов определяется с помощью центрифуги?

- сухое вещество
- влажность
- зольность
- жирность
- кислотность

236 В каком нижеуказанном продукте содержится лактоза как основной углевод?

- в варенье
- в шоколаде
- в мёде
- в молоке
- в конфете

237 С помощью какого прибора определяется жирность молока?

- сахариметр
- пикнометр
- рефрактометр
- центрифуга
- поляриметр

238 Какой углевод содержится в молоке?

- галактоза
- фруктоза
- сахароза
- лактоза
- мальтоза

239 Какова продолжительность хранения охлажденного молока?

- 48 ч
- 24 ч

- 72 ч
- 36 ч
- 64 ч

240 В каком ряду правильно указана плотность молока (в граммах на кубический сантиметр)?

- 1,020-1,025
- 1,025-1,030
- 1,028-1,035
- 1,027-1,032
- 1,025-1,030

241 Какой период обладает бактерицидной способностью молоко?

- период содержания не менее 5000 микроорганизмов в молоке
- период дойки молока
- период остывания молока
- период неспособности микроорганизмов к развитию
- период проверки качества молока

242 Сколько процентов воды содержится в молоке?

- 82-86 %
- 75-80 %
- 80-85 %
- 83-89 %
- 85-90 %

243 Массовая доля жира 6,0%, СОМО 8,0%, плотность не ниже 1,024 г на куб. см, кислотность 21 град. Тернера. Какое это молоко?

- белковое
- нежирное с кофе
- топленое
- пастеризованное цельное
- стерилизованное в бутылках

244 Что такое казеин?

- молочный белок
- молочный сахар
- молочная кислота
- молочный жир
- небелковое азотистое соединение

245 В каком ряду указаны физико-химические показатели качества молока?

- осмотическое давление, температура кипения, упаковка, запах, активная кислотность, маркировка
- титруемая кислотность, плотность, консистенция, запах, паковка
- плотность, вязкость, цвет, вкус, маркировка
- вязкость, температура кипения, осмотическое давление, плотность
- титруемая кислотность, активная кислотность, вкус, консистенция

246 В каком ряду правильно указана продолжительность кратковременной пастеризации молока?

- несколько минут
- 40-45 минут
- 25-30 секунд
- 15-20 секунд

50-60 минут

247 В каком ряду правильно указана продолжительность длительной пастеризации молока?

- 50-60 минут
- 25-30 секунд
- 15-20 секунд
- несколько минут
- 40-45 минут

248 Укажите температуру мгновенной пастеризации молока.

- 72-76 град. Цельсия
- 70-75 град. Цельсия
- 63-65 град. Цельсия
- 85-90 град. Цельсия
- 65-69 град. Цельсия

249 В каком ряду правильно указана температура кратковременной пастеризации молока?

- 75-85 град. Цельсия
- 70-75 град. Цельсия
- 63-65 град. Цельсия
- 72-76 град. Цельсия
- 65-69 град. Цельсия

250 В каком ряду правильно указана температура длительной пастеризации молока?

- 60-65 град. Цельсия
- 63-69 град. Цельсия
- 72-74 град. Цельсия
- 63-65 град. Цельсия
- 50-55 град. Цельсия

251 При какой температуре происходит стерилизация молока?

- 140-150 град. Цельсия
- 140-155 град. Цельсия
- 130-140 град. Цельсия
- 120-130 град. Цельсия
- 138-145 град. Цельсия

252 Какой вариант указывает на кратковременную пастеризацию молока?

- 75-85 град. Цельсия
- 70-75 град. Цельсия
- 62-65 град. Цельсия
- 72-76 град. Цельсия
- 65-69 град. Цельсия

253 Какой вариант указывает на долговременную пастеризацию молока?

- 60-65 град. Цельсия
- 63-69 град. Цельсия
- 72-74 град. Цельсия
- 63-65 град. Цельсия
- 59-62 град. Цельсия

254 Молоко, какого животного используется в производстве сыра “Мотал”?

- коровье молоко
- верблюжье молоко
- лошадиное молоко
- овечье молоко
- буйволиное молоко

255 При какой температуре проводится стерелизация молока?

- при 140-150 град. Цельсия
- при 130-140 град. Цельсия
- при 140-155 град. Цельсия
- при 135-150 град. Цельсия
- при 138-145 град. Цельсия

256 Какова температура моментальной пастеризации молока?

- 75 град. Цельсия
- 79 град. Цельсия
- 90 град. Цельсия
- 85 град. Цельсия
- 80 град. Цельсия

257 В каком ряду правильно указана плотность молока (в граммах на кубический сантиметр)?

- 1,020-1,025
- 1,025-1,030
- 1,028-1,035
- 1,027-1,032
- 1,025-1,030

258 Какой период обладает бактерицидной способностью молоко?

- период содержания не менее 5000 микроорганизмов в молоке
- период дойки молока
- период остывания молока
- период неспособности микроорганизмов к развитию
- период проверки качества молока

259 Сколько процентов воды содержится в молоке?

- 82-86 %
- 75-80 %
- 80-85 %
- 83-89 %
- 85-90 %

260 Сколько бактерий находится в 1 мл пастеризованного молока?

- 230000.0
- 350000.0
- 300000.0
- 200000.0
- 250000.0

261 В скольких процентной жирностью выпускается стерилизованное молоко?

- 2,5 и 3,2%
- 3,7 и 4,0%
- 3,6 и 3,8%

- 3,5 и 4%
- 3,6 и 4,1

262 Сколько процентов воды в среднем содержится молоке?

- 0.958
- 0.821
- 0.815
- 0.875
- 0.915

263 Укажите температуру кипения молока.

- 100,4 град. Цельсия
- 100,6 град. Цельсия
- 100,5 град. Цельсия
- 100,2 град. Цельсия
- 100,7 град. Цельсия

264 В каком ряду правильно указана кислотность свежего молока?

- 20- 22 град. Тернера
- 22- 24 град. Тернера
- 19- 21 град. Тернера
- 16- 18 град. Тернера
- 25- 27 град. Тернера

265 Сколько процентов воды в среднем содержит молоко?

- 0.738
- 0.92
- 0.778
- 0.875
- 0.699

266 Укажите температуру плавления молочного жира.

- 18- 23 град. Цельсия
- 35- 40 град. Цельсия
- 22- 26 град. Цельсия
- 27- 34 град. Цельсия
- 35- 40 град. Цельсия

267 Укажите энергетическую ценность 100 грамма коровье молоко в ккал – ях.

- 310.0
- 350.0
- 330.0
- 289.0
- 250.0

268 Какой вариант указывает на кратковременную пастеризацию молока?

- 75-85 град. Цельсия
- 70-75 град. Цельсия
- 62-65 град. Цельсия
- 72-76 град. Цельсия
- 65-69 град. Цельсия

269 Какой вариант указывает на долговременную пастеризацию молока?

- 60-65 град. Цельсия
- 63-69 град. Цельсия
- 72-74 град. Цельсия
- 63-65 град. Цельсия
- 59-62 град. Цельсия

270 При какой температуре вырабатывается топлёное молоко и сколько процентов жира оно содержит?

- 70 град. Цельсия; 3-4%
- 80 град. Цельсия; 4-5%
- 75 град. Цельсия; 2-3%
- 95 град. Цельсия; 4-6%
- 60 град. Цельсия; 1-2%

271 В какой витамин превращается эргостерин молочного жира под воздействием ультрафиолетовых лучей?

- E
- B
- A
- D
- K

272 При какой температуре хранятся обезжиренные творожные изделия?

- 20 град. Цельсия
- 18 град. Цельсия
- 14 град. Цельсия
- 15 град. Цельсия
- 17 град. Цельсия

273 При какой температуре хранятся жирные творожные изделия?

- 13 град. Цельсия
- 12 град. Цельсия
- 8 град. Цельсия
- 10 град. Цельсия
- 15 град. Цельсия

274 В каком ряду правильно указана кислотность творожных изделий?

- 160- 170 град. Тернера
- 190- 200 град. Тернера
- 180- 190 град. Тернера
- 140- 150 град. Тернера
- 170- 180 град. Тернера

275 В каком ряду правильно указана жирность сюзмы по стандарту?

- 0.13
- 0.15
- 0.2
- 0.18
- 0.12

276 Какие окислительные стрептококки молока используются в производстве творога?

- грибковые дрожжи спиртого брожжения
- мезофилловые палочки
- термофилловые палочки
- грибковые дрожжи
- ацедофильтные палочки

277 Какое молоко используется в производстве творога?

- белковое молоко
- стерилизованное молоко
- замороженное молоко
- пастеризованное молоко
- топленое молоко

278 Укажите основное сырье для производства сметаны.

- сухие сливки, сухое молоко и стерилизованное молоко
- свежее сухое молоко, сухие молоко и маргарин
- свежие сливки, сухие сливки, сухие молоко и творог
- свежие сливки, сухие сливки, жирное и обезжиренное молоко
- сухие сливки, обезжиренное молоко и маргарин

279 В каком ряду правильно указаны жирности творога?

- 18%, 7%, 6%
- 12%, 5%, 7%
- 16%, 8%, 3%
- 18%, 9%, 5%
- 19%, 10%, 7%

280 Сколько процентов жира содержится в сметане?

- 35-40%
- 15-25%
- 10-15%
- 10-40%
- 25-35%

281 Укажите влажность и кислотность Крестьянского творога.

- влажность – 75%; кислотность – 220 град. Тернера
- влажность – 70%; кислотность – 190 град. Тернера
- влажность – 80%; кислотность – 220 град. Тернера
- влажность – 75%; кислотность – 200 град. Тернера
- влажность – 60%; кислотность – 210 град. Тернера

282 Сколько процентов жирности в основном должно быть в кефире и ацедофильтном катыке?

- 0.039
- 0.025
- 0.018
- 0.032
- 0.046

283 В каком ряду правильно указано количество методов производства творога?

- 5.0
- 4.0
- 3.0

- 2.0
- 1.0

284 В каком ряду правильно указаны органолептические показатели качества кисломолочных продуктов?

- внешний вид упаковочной тары, запах, вкус, йодное число
- запах, вкус, кислотное число, консистенция, цвет продукции
- внешний вид упаковочной тары, количество воды и летучих веществ
- внешний вид упаковочной тары, цвет продукции, консистенция, вкус и запах
- запах, вкус, количество летучих веществ, внешний вид упаковочной тары

285 В каком ряду правильно указаны органолептические показатели качества сметаны?

- запах, вкус и цвет, кислотность, внешний вид
- упаковка, вкус и запах, кислотное число, цвет
- упаковка, внешний вид, цвет, кислотность
- упаковка, внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах
- запах, вкус, цвет, консистенция, количество воды и летучих веществ

286 Какой процесс нужно провести, чтобы вывести газы из состава кефира и кумыз?

- при 63- 65 град. Цельсия выдержать 20 мин. в водяной бане
- добавить воду температурой 15- 20 град. Цельсия
- нагреть до 30 град. Цельсия
- нагреть в водяной бане до 35- 40 град. Цельсия, остудить до 20 град. Цельсия
- нагреть до 20 град. Цельсия остудить

287 К уничтожению подлежит только ... молочная продукция.

- отбракованная
- условно пригодная
- стандартная
- опасная
- потенциально опасная

288 Опасные кисломолочные продукты подлежат к

- маркировке
- переработке
- реализацию
- уничтожению
- обработке

289 В каком варианте ответов точно указана причина нежелательных запахов кисломолочных продуктов?

- патологические процессы
- генетические процессы
- физические процессы
- микробиологические процессы
- физиологические процессы

290 Укажите причины нежелательных запахов творога и творожных изделий.

- физические, генетические процессы
- физиологические, биохимические процессы
- микробиологические, гистологические процессы
- микробиологические, биохимические процессы

- генетические, химические процессы

291 При какой температуре замораживают обезжиренные творожные изделия?

- 14 град. Цельсия
- 16 град. Цельсия
- 15 град. Цельсия
- 18 град. Цельсия
- 20 град. Цельсия

292 При какой температуре замораживают жирные творожные изделия?

- 14 град. Цельсия
- 15 град. Цельсия
- 20 град. Цельсия
- 12 град. Цельсия
- 18 град. Цельсия

293 Какой процент жира должны содержать полужирные творожные изделия?

- 0.07
- 0.06
- 0.1
- 0.08
- 0.09

294 Какой процент жира должны содержать творожные изделия повышенной жирности?

- 23- 27%
- 25- 30%
- 15- 20%
- 20- 26%
- 15- 18%

295 Какой кисломолочный продукт имеет 15% жирности по ГОСТ – у?

- ряжанка
- катык
- йогурт
- сюзма
- простокваша

296 В каком ряду правильно указано содержание воды в сюзме?

- 0.75
- 0.65
- 0.6
- 0.7
- 0.72

297 Какая жирность должно быть у молока, предназначенное для производства сюзмы?

- 0.038
- 0.035
- 0.036
- 0.032
- 0.045

298 При какой температуре подвергается пастеризации нежирное молоко, предназначенное для производства творога?

- 78 град. Цельсия
- 75 град. Цельсия
- 70 град. Цельсия
- 80 град. Цельсия
- 63 град. Цельсия

299 Какое количество ассортимента имеет сметана в зависимости от сырья?

- 1.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0
- 2.0

300 Сколько видов имеет творог в зависимости от технологии и используемого сырья?

- 4.0
- 2.0
- 5.0
- 3.0
- 6.0

301 В результате чего возникает кислый вкус творога?

- недостаточной связности частиц творога
- глубокого разложения белка гнилостными бактериями
- распада белков под влиянием пептонизирующих бактерий
- переквашивания сгустка, длительного самопрессования и хранения при повышенных температурах
- газообразования

302 Получают из молока кобылиц. Подразделяют на слабый, средний, крепкий. Массовая доля спирта в нем соответственно до 1, 1,75 и 2,5% при кислотности 60-80, 81-105 и 106-120 град. Тернера. Какой это кисломолочный напиток?

- простокваша
- кефир
- ацидофилин
- кумыс
- йогурт

303 Укажите продолжительность пастеризации молоко для получения обычновенной простокваши.

- 30-40 мин.
- 20-25 мин.
- 10-15 мин.
- 5-10 мин.
- 25-30 мин.

304 Какой из нижеуказанных показателей не относится органолептическим показателям качества сметаны?

- запах
- консистенция
- цвет
- кислотность
- вкус

305 В каком ряду правильно указана кислотность сметаны жирности 10%?

- 60 – 70 град. Тернера
- 110 – 120 град. Тернера
- 96 – 106 град. Тернера
- 75 – 95 град. Тернера
- 120 – 130 град. Тернера

306 При какой температуре пастеризуют молоко для получения обыкновенной простокваши?

- 80-85 град. Цельсия
- 72-76 град. Цельсия
- 63-65 град. Цельсия
- 85-90 град. Цельсия
- 76-80 град. Цельсия

307 Сколько источника различают первичной микрофлоры кисломолочных продуктов?

- 4.0
- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

308 Укажите продолжительность пастеризации сливок.

- 55-60 минут
- 40-45 минут
- 30-50 секунд
- 15-20 секунд
- 50-55 минут

309 При какой температуре проводится пастеризация сливок?

- 75 град. Цельсия
- 85 град. Цельсия
- 95 град. Цельсия
- 90 град. Цельсия
- 65 град. Цельсия

310 С какого органолептического показателя начинается идентификация творога и творожных изделий?

- запаха
- вкуса
- прозрачности
- внешнего вида
- консистенции

311 Для какой молочной продукции применяется уничтожение?

- потенциально опасной
- отбракованной
- В) стандартной
- опасной
- условно пригодной

312 Что довольно часто является объектом фальсификации молочных консервов?

- маркировка
- упаковка
- масса
- объем
- вес

313 Что такое сертификат в области экспертизы молочных консервов?

- ГОСТ
- технический документ о соответствии товара гигиеническим требованиям безопасности
- ветеринарный документ
- методическое указание о товаре
- ТУ

314 Что должен делать эксперт перед началом проведения количественной экспертизы молочных консервов?

- ознакомится со всеми необходимыми документами
- ознакомится только со стандартами
- ознакомится заявкой
- ознакомится договорами
- ознакомится только ТСД

315 В каком ряду правильно указано количество методов получения молочных консервов?

- 1.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

316 Укажите определенные особенности, которые характерны для заменителей используемые в производстве сгущенного молока.

- не сходство
- сходство
- перемаркировка
- повышенная цена
- не идентичность

317 Какие определенные особенности характерны для заменителей, используемые в производстве сгущенного молока?

- идентичность характерных признаков
- не сходства потребительских свойств
- пересортица
- способы подделки
- не идентичность характерных признаков

318 Сколько процентов сахара содержит сгущенное молоко с какао?

- 0.435
- 0.505
- 0.495
- 0.485
- 0.475

319 Сколько процентов сахара содержит сгущенное молоко с сахаром, выработанное из обезжиренного молока?

- 0.47
- 0.44
- 0.5
- 0.48
- 0.49

320 Сколько процентов воды содержит сгущенное молоко с сахаром, выработанное из обезжиренного молока?

- 0.35
- 0.3
- 0.2
- 0.25
- 0.4

321 Сколько процентов сахара содержит сгущенное молоко с сахаром, выработанное из жирного молока?

- 0.467
- 0.435
- 38,4%
- 0.492
- 0.333

322 Сколько процентов воды содержит сгущенное молоко с сахаром, выработанное из жирного молока?

- 0.265
- 0.187
- 0.305
- 0.29
- 0.28

323 При какой температуре подвергается пастеризации обезжиренное молоко?

- 90 град. Цельсия
- 80 град. Цельсия
- 60 град. Цельсия
- 75 град. Цельсия
- 85 град. Цельсия

324 В каком ряду указаны консервные виды масла?

- молочный жир, диетическое
- плавленое, стерилизованное
- топленое
- сладкосливочное
- масло с разными наполнителями

325 Чем определяется пищевая и биологическая ценность сливочного масла?

- химическим составом
- исходным сырьем
- показателям безопасности
- органолептическим показателям
- биологическим показателям

326 Сколько жира в составе топленого масла?

- 0.48
- 0.99
- 1.0
- 0.85
- 0.79

327 Какое масло содержит самое высокое количество жира?

- топленое масло
- Е) бараний жир
- говяжий жир
- растительное масло
- сливочное масло

328 Сколько процентов жира должны содержать сливки, используемые в производстве сливочного масла

- 0.25
- 0.35
- 0.3
- 0.2
- 0.15

329 Изготовлено из сквашенных молочных сливок, содержит молочного жира не менее 81,5% или 82,5%, воды не более 16%. Какое это масло?

- Кисломолочное
- Крестьянское
- Любительское
- Сладкосливочное
- Вологодское

330 Какие показатели качества сливочного масла оцениваются органолептическим методом?

- консистенция, запах, цвет, число омыления
- вкус и запах, консистенция, цвет
- прозрачность, вкус, цвет, количество воды и летучих жирных кислот
- цвет, вкус, запах, кислотность, прозрачность
- вкус и запах, кислотность, цвет

331 Укажите верное количество методов производства сливочного масла.

- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 1.0
- 4.0

332 В каком ряду указано число омыления сливочного масла?

- 123-210
- 223-233
- 110-120
- 440-500
- 323-433

333 Какой процент воды содержит несоленое сливочное масло?

- 0.855

- 83.7
- 0.845
- 0.825
- 0.89

334 В каком ряду правильно указано количество растительного масла в Диетическом сливочном масле?

- 0.2
- 0.23
- 0.3
- 0.27
- 0.25

335 Сколько по балльной системе оценивается качество сливочного масла?

- 10.0
- 50.0
- 100.0
- 25.0
- 30.0

336 Что из нижеперечисленного является показателем безопасности сливочного масла?

- крахмал, соли, кислоты, микотоксины
- токсичные вещества, пестициды, микотоксины, радионуклиды
- жиры, белки, токсичные вещества
- углеводы, минеральные вещества, радионуклиды
- вода, целлюлоза, сахароза, пестициды

337 В каком ряду правильно указано содержание воды в Диетическом сливочном масле?

- 0.2
- 0.26
- 0.23
- 0.21
- 0.25

338 В каком ряду правильно указано содержание воды в Крестьянском масле?

- 0.23
- 0.25
- 0.3
- 0.2
- 0.27

339 Что означают водяные капли в поперечном разрезе сливочного масла?

- длительное механическое действие при обработке сливочного масла
- достаточная промывка и обработка сливочного масла
- добавка соли больше положенного
- при солении использование некачественной соли
- нарушение температурного режима при обработке

340 Сколько процентов жира содержится в Голландском сыре?

- 0.55
- 0.5
- 0.35

- 0.45
- 0.4

341 На сколько подклассов подразделяются сычужные сыры?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0
- 4.0

342 Сколько процентов воды содержит сгущенное молоко с какао?

- 0.293
- 0.275
- 0.316
- 0.298
- 0.301

343 На сколько классов подразделяются сыры по технологии производства?

- 1.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0

344 Что является причиной пузырчатой консистенции сыра?

- использование молока с высокой кислотностью
- неправильная обработка и блокировка частицы сыра
- использование молока коровы заболевшей маститом
- высокая кислотность сыра
- высокая жирность молока

345 Что является причиной мягкой, размазывающейся консистенции сыра?

- высокая кислотность сыра
- неаккуратная, неполная обработка частиц, большое количество влажности в сыре
- неправильная обработка частицы сыра в процессе нагревания
- высокая жирность молока
- неправильное образование слоя сыра

346 Что является причиной творожного вкуса и неприятного запаха сыра?

- использование молока с высокой кислотностью
- производство смеси солей магния и сульфатов для посола сыра
- кормление животных кормом, придающим молоку вяжущий привкус
- невыполнение стадии соления
- выращивание и хранение сыра при высокой температуре

347 Что является причиной горького, щелочного вкуса сыра?

- сбор продуктов образовавшихся при расщеплении масла под действием ферментов и образование щелочных продуктов
- не полное выращивание
- слишком "сухое" приготовление сыра
- присутствие в молоке и сыре бактерий окисляющих масляную кислоту
- выращивание и хранение сыра при высокой температуре

348 Как называется запах, возникающий во время брожения?

- аромат
- букет
- во время брожения запаха не возникает
- гнилостный запах
- плесневый запах

349 Как называется запах, возникающий во время созревания (напр. сыр)?

- букет
- гнилостный запах
- во время созревания запах не возникает
- плесневый запах
- аромат

350 Ослизлая поверхность, рыхлый наружный слой – это дефект, какого сыра?

- рассольные сыры
- плавленые сыры
- мягкие сыры
- полутвердые сыры
- твердые сыры

351 Укажите йодное число твердых сыров.

- 28-40
- 80-90
- 75-100
- 50-60
- 120-200

352 Какое брожение играет важную роль при созревании сыров?

- пропионовокислое
- спиртовое
- молочнокислое
- маслянокислое
- уксуснокислое

353 В каком ряду правильно указана кислотность сыра Мотал?

- 340- 330 град. Тернера
- 280- 260 град. Тернера
- 300- 280 град. Тернера
- 250- 230 град. Тернера
- 220- 200 град. Тернера

354 На сколько групп подразделяются мягкие сычужные сыры?

- 4.0
- 5.0
- 2.0
- 6.0
- 3.0

355 Через сколько дней могут реализоваться сыры, выработанные из сырого молока?

- 40.0

- 60.0
- 20.0
- 30.0
- 50.0

356 Через сколько дней могут реализоваться сыры, выработанные из пастеризованного молока?

- 70.0
- 80.0
- 20.0
- 40.0
- 60.0

357 Сколько процентов соли содержит сыр Брынза?

- 9- 11
- 3- 7
- 1,5- 2,6
- 2,5- 2,8
- 13- 15

358 Каким сырам свойствен привкус копчености?

- плавленым к обеду
- плавленым колбасным
- плавленым ломтевым
- плавленым пастообразным
- сырным пастам

359 Жира не содержит, массовая доля влаги 40%, соли 6,5%, донника не более 2,5%, его выпускают в виде головок и в порошке. Какой это сыр?

- сулугуни
- кисломолочный
- плавленый
- голландский
- Рокфор

360 Поверхность сыра сероватого цвета с грязным или синеватым оттенком: – укажите причину этого дефекта.

- пересолка
- воздействие сероводорода на соли железа и меди
- низкая температура первого этапа созревания
- нарушение условий окрашивания молока
- присутствие большой дозы красящих веществ

361 На сколько групп подразделяются плавленные сыры в зависимости от консистенции и назначении?

- 5.0
- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0

362 Из какого отдела не состоит многокамерный желудок крупного и мелкого рогатого скота?

- сетка

- сумка
- рубец
- сычуг
- книжка

363 На сколько видов подразделяют субпродукты в зависимости от термического состояния?

- 6.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 5.0

364 .Какие из ниже перечисленных не относятся к небелковым азотистым экстрактивным веществам мышечной ткани?

- аденоцинтрифосфат
- карнозин
- креатин
- креатинфосфат
- гликоген

365 При гидролитическом расщеплении гликогена под влиянием ферментов амилазы и мальтозы образуется:

- глюкоза
- трегалоза
- лактоза
- рамноза
- сахароза

366 Какие белки не относятся к белкам межклеточных пространств?

- липопротеиды
- муцины
- нейрокератины
- фосфопротеиды
- мукопротеиды

367 Какой белок не относится к белкам саркоплазмы?

- миоген
- актин
- нуклеопротеиды
- миоглобин
- миоальбумин

368 Какими веществами представлены липиды в мясе?

- триглицеридами, фосфолипидами и холестерином
- фосфолипиды, фитостерины, холестерин
- фитостерины, триглицериды, холестерин
- воски, холестерин, триглицериды
- триглицеридами, фитостеринами, восками

369 Какими свойствами обладают азотистые экстрактивные вещества в мясе?

- обладают пищевой ценностью
- обуславливают специфичность вкуса и запаха

- являются источником образования витамина D
- играют важную роль в обмене мышечной и нервной ткани
- предупреждают гипертонию

370 Каково содержание углеводов в мясе тотчас же после убоя скота?

- 0.05
- 0.01
- 0.03
- 0.1
- 0.0

371 Сколько истинных и ложных пар ребер у крупного и мелкого рогатого скота?

- 9 истинных и 3 ложных
- 4 истинных и 5 ложных
- 4 истинных и 3 ложных
- 8 истинных и 5 ложных
- 5 истинных и 5 ложных

372 Сколько пар ребер у крупного и мелкого рогатого скота?

- 11.0
- 9.0
- 10.0
- 13.0
- 8.0

373 Сколько хвостовых позвонков у овец?

- 8-5
- 10-14
- 6-10
- 12-18
- 9-13

374 Сколько хвостовых позвонков у свиней?

- 4-8
- 10-15
- 16-20
- 20-26
- 7-11

375 Сколько хвостовых позвонков у крупного рогатого скота?

- 4-8
- 10-14
- 22-26
- 16-20
- 9-13

376 Сколько крестцовых позвонков у овец и свиней?

- 10.0
- 5.0
- 3.0
- 4.0
- 8.0

377 Сколько крестцовых позвонков у крупного рогатого скота?

- 10.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 8.0

378 Сколько спинных позвонков у свиней?

- 5.0
- 10.0
- 17.0
- 14.0
- 8.0

379 Сколько спинных позвонков у крупного и мелкого рогатого скота?

- 6.0
- 9.0
- 10.0
- 13.0
- 7.0

380 Как называется второй шейный позвонок?

- перо
- крылья
- атлант
- гребень
- лопатка

381 Сколько шейных позвонков в скелете убойных животных?

- 3.0
- 5.0
- 6.0
- 7.0
- 4.0

382 Количество крови у овец составляет:

- 0.35
- 0.25
- 0.15
- 0.07
- 0.02

383 Какой процесс при переработке коз и овец не проводится?

- зачистка и клеймение
- снятие шкуры
- обескровливание
- оглушение
- нутровка

384 Что делают со скотом при обнаружении болезни при заготовке?

- лечат

- -
 -
 -
- возвращают обратно
посылают на карантин
помещают в изолятор
направляют на убой

385 Каково среднее содержание костей в туши свиней?

- -
 -
 -
 -
- 15- 25%
от 25- 35%
от 15- 15%
от 8 до 15%
35- 45%

386 Каково среднее содержание костей в туши овец?

- -
 -
 -
 -
- 45- 55%
от 23- 33%
от 10- 15%
от 15- 22%
35- 45%

387 Каково содержание костей в разделанной тушке крупного рогатого скота?

- -
 -
 -
 -
- 45- 50%
13- 17%
30- 40%
18- 20%
10- 15%

388 Какие из ниже перечисленных не относятся к разновидности соединительной ткани?

- -
 -
 -
 -
- эластическую
рыхлую
ретикулярную
упругую
плотную

389 Какие различают ткани в зависимости от строения и сократительной деятельности мышечных волокон?

- -
 -
 -
 -
- поперечнополосатую, ребристую, сердечную
сердечную, перпендикулярно полосатую, ребристую
сердечную, полосатую, ребристую
поперечнополосатую, гладкую, сердечную
гладкую, ребристую, сердечную

390 Что осуществляют лизосомы?

- -
 -
 -
 -
- обмен веществ
дыхание
переваривание
синтез белка
энергетику клетки

391 Что осуществляют рибосомы?

- -
 -
- образование гликогена
синтез белка
синтез углеводов

- обмен веществ
- переваривание

392 Что обусловливают митохондрии?

- дыхание и энергетику клетки
- синтез белка
- переваривание
- обмен веществ
- синтез углеводов

393 Какими показателями определяют качество мяса при экспертизе?

- физическими, химическими
- органолептическими, физико-химическими, микробиологическими, гистологическими
- физико-химическими, биологическими
- органолептическими, физическими, химическими
- гистологическими, физическими, физио-гигиеническими

394 Какова температура парного мяса?

- 15- 18 °C
- 26- 28 °C
- 33- 38 °C
- 22- 24 °C
- 27- 29 °C

395 В чем не выражаются видовые различия мяса?

- консистенции, вкусе и запахе мяса после кулинарной обработке
- запахе сырого мяса
- свойствах соединительной ткани
- цвете и консистенции мускульной и жировой тканей
- в свойстве нервной ткани

396 Какая ткань мяса имеет пищевую ценность?

- костная
- нервная
- соединительная
- эпителиальная
- мышечная

397 Что такая живая масса скота?

- это чистая масса животного за минусом скидки 3% на содержимое желудочно- кишечного тракта
- это чистая масса животного за минусом скидки 6% на содержимое желудочно- кишечного тракта
- это чистая масса животного за минусом скидки 5% на содержимое желудочно- кишечного тракта
- это чистая масса животного за минусом скидки 8% на содержимое желудочно- кишечного тракта
- это чистая масса животного за минусом скидки 7% на содержимое желудочно- кишечного тракта

398 Какие показатели относятся к упитанности крупного рогатого скота ниже средней?

- неудовлетворительно развитая мускулатура
- удовлетворительно развитая мускулатура
- остистые отростки спинных и поясничных позвонков слегка выступают
- остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают
- хорошо развитая мускулатура

399 Какие показатели относятся к средней упитанности крупного рогатого скота?

- неудовлетворительно развитая мускулатура
- хорошо развитая мускулатура
- остистые отростки спинных и поясничных позвонков заметно выступают
- остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают
- остистые отростки спинных и поясничных позвонков слегка выступают

400 Какие показатели относятся к высшей упитанности крупного рогатого скота?

- неудовлетворительно развитая мускулатура
- округлые формы туловища; хорошо развитая мускулатура
- удовлетворительно развитая мускулатура
- несколько угловатые формы туловища
- угловатые формы туловища

401 У каких из нижеуказанных животных, выход мяса выше?

- лошади
- свиньи
- крупный рогатый скот
- мелкий рогатый скот
- зебу

402 Какой фактор не влияет на мясную продуктивность скота?

- возраст скота
- цвет шкуры
- технология убоя
- степень упитанности
- порода скота

403 Какими показателями оценивают качество мяса?

- органолептическими, физико-химическими гистологическими
- физическими, химическими, бактериологическими
- органолептическими, физико-химическими, микробиологическими,
- физико-химическими, биологическими, гистологическими
- гистологическими, физическими, физиологическими

404 Что такое выход мяса и в какой единице его выражают?

- туши, полученная в результате убоя животного, в кг
- отношение массы парной туши к живой массе скота, в %
- масса туши освобожденной от головы и ног, в кг
- масса туши освобожденной от внутренностей, головы и ног, в кг
- масса туши освобожденной от внутренностей, в кг

405 Какова температура мороженых субпродуктов?

- не выше -20 град. Цельсия
- не выше -15 град. Цельсия
- не выше -10 град. Цельсия
- не выше -6 град. Цельсия
- не выше -25 град. Цельсия

406 Какова температура охлажденных субпродуктов?

- от 4 до 6 градусов по Цельсию

- от -4 до 0 градусов по Цельсию
- от -2 до 6 градусов по Цельсию
- от 0 до 6 градусов по Цельсию
- от 5 до 8 градусов по Цельсию

407 Какой субпродукт относится к II категории?

- сердце
- язык
- почки
- ноги
- мозги

408 Какой субпродукт относится к I категории?

- ноги
- селезенка
- губы
- язык
- легкое

409 На сколько категорий подразделяют субпродукты?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

410 Какие субпродукты относятся к наиболее ценным в пищевом отношении?

- ноги
- селезенка
- печень
- желудки
- уши

411 Какие субпродукты относятся к малоценным?

- печень
- сердце
- почка
- уши
- язык

412 Что из нижеуказанного не относится к субпродуктам?

- язык
- желудек
- почка
- туша
- селезёнка

413 Укажите признак, относящийся к несвежему мясу.

- на поверхности туши корочка подсыхания бледно-розового цвета
- консистенция мяса на разрезе плотная, упругая
- поверхность туши местами увлажнена, слегка липкая
- при надавливании пальцем слегка не выравнивается

- поверхность суставов гладкая, блестящая

414 Какой из нижеуказанных признаков относится к мясу сомнительной свежести?

- сухожилия упругие, плотные
- сильно подсохшая поверхность туши
- корочка подсыхания бледно-розового цвета
- поверхность туши местами увлажнена, слегка липкая
- сухожилия размягчены или сероватого цвета

415 Укажите признак, который относится к свежему мясу.

- жир серовато-матового оттенка
- сильно подсохшая поверхность туши
- поверхность туши местами увлажнена, слегка липкая
- на поверхности корочка подсыхания бледно-розового или бледно-красного цвета
- жир мягкий, слегка мекнет к пальцам

416 На сколько % усваивается организмом человека свиной жир?

- 85,5-88,3%
- 89-92%
- 80,3-85,4%
- 96,4-97,5%
- 75-77%

417 Какой белок не является белком крови?

- фибриноген
- альбумин
- гемоглобин
- казеин
- глобулин

418 Какие витамины присутствуют в мясе?

- К
- А
- С
- группы Б
- Д

419 Укажите углевод главным образом содержащийся в мясе.

- арабиноза
- фруктоза
- целлюлоза
- гликоген
- крахмал

420 К какому заболеванию приводит избыток холестерина?

- цинга
- зоб
- не свертывание крови
- атеросклероз и гипертония
- бери-бери

421 Каково оптимальное соотношение между мясом и содержащимся в нем жиром в свинине?

- 1 : 4
- 2 : 3
- 1 : 3
- 1 : 2,5
- 1 : 1

422 Каково оптимальное соотношение между мясом и содержащимся в нем жиром в говядине и баранине?

- 1 : 3
- 2 : 1
- 1 : 2
- 1 : 1
- 1 : 2,5

423 Каково содержание прочно связанной воды в мясе?

- от 23- 43%
- от 55 до 85%
- от 3- 10%
- от 60 до 90%
- от 10 до 23%

424 Какова энергетическая ценность мяса на 1 г?

- 59,3 или 27,2 кДж
- 15,5 или 25,6 кДж
- 45,3 или 20,2 кДж
- 37,7 или 16,7 кДж
- 28,9 или 12,2 кДж

425 Каково среднее содержание минеральных веществ в мясе?

- 6,3- 9,8%
- 4,3- 6,5%
- 2- 4%
- 0,8- 1,1%
- 0.0

426 Каково содержание общего белка в мясе?

- 5,6- 9,9%
- 11,4- 20,8%
- 8,2- 12,5%
- 10,5- 13,3%
- 27,9- 35,5%

427 Кости убойных животных подразделяются на части:

- туловища, хвостовой части, конечностей
- головы, груди, конечностей, ребра
- головы, туловища, конечностей
- головы, туловища, хвостовой части
- головы, ребра, хвостовой части

428 Подкожная жировая ткань, какого животного называется шпигом?

- свиней
- коз

- коров
- оленей
- буйволов

429 Как называется V категория свиней?

- мясная
- промпереработочная
- бекон
- жирная
- мясо поросят

430 Как называется IV категория свиней?

- беконная
- мясо поросят
- мясная
- жирная
- промпереработочная

431 Как называется III категория свиней?

- беконная
- промпереработочная
- мясо поросят
- меленая
- жирная

432 Как называется II категория свиней?

- промпереработочная
- мясо поросят
- беконная
- мясная
- жирная

433 Как называется I категория свиней?

- мясо поросят
- беконная
- промпереработочная
- меленая
- жирная

434 На сколько групп подразделяются лошади по полу?

- 2.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0
- 3.0

435 На сколько групп подразделяются лошади по возрасту?

- 5.0
- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0

436 На сколько категории подразделяют лошадей по упитанности?

- 5.0
- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0

437 По продуктивности козы подразделяют на:

- молочные, шерстные, пуховые
- кожные, молочные, шубные
- пуховые, шерстные, кожные
- шерстные, кожные, молочные
- молочные, кожные, пуховые

438 Каков убойный выход комбинированного скота?

- до 65%
- 0.5
- до 40%
- до 55- 70%
- до 55%

439 На сколько групп подразделяют крупный рогатый скот по возрасту и полу?

- 5.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 6.0

440 На сколько категорий подразделяют свиней?

- 3.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0
- 2.0

441 Укажите по каким органолептическим показателям не определяется свежесть мяса?

- вид и цвет мышц на разрезе
- вкус
- состояние жира
- качество бульона при варке
- консистенция

442 Укажите порчу мяса возникающую в результате химических процессов:

- пигментация
- брожение
- ослизнение
- окисление жиров
- плесневение

443 Сколько видов инфицирования мяса существует?

- 6.0

- 3.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0

444 Из перечисленных укажите вид порчи мяса не относящийся к микробной:

- пигментация
- ослизнение
- гниение
- загар
- кислотное брожение

445 В результате каких процессов мясо подвергается порче?

- автолитических, биологических, химических
- химических, биохимических, физических
- микробиологических, физиологических и химических
- микробиологических, автолитических и химических
- физико-химических, химических, физических

446 Перечислите изменения, происходящие в тушке животного после его убоя?

- порча
- посмертное окоченение и порча
- посмертное окоченение
- посмертное окоченение, созревание и порча
- созревание

447 Какая кислота накапливается в мясе в первые часы после убоя?

- прелиловая
- виноградная
- молочная
- янтарная
- уксусная

448 Чем объясняется потемнение цвета охлажденного мяса в период хранения?

- отсутствие движения воздуха
- повышенная влажность воздуха места хранения
- влияние низких положительных температур
- окисление миоглобина в оксимиоглобин, а последний под влиянием кислорода окисляется в метмиоглобин
- большое количество соединительной ткани в составе мяса

449 На сколько частей разделяют говяжью полутушу?

- 7.0
- 9.0
- 8.0
- 11.0
- 10.0

450 Как называется мякоть, расположенная вдоль спинных позвонков?

- пашина
- вырезка
- лопатка
- антре

гуляш

451 Каково количество ЛЖК, мг КОН в мясе сомнительной свежести?

- 2- 4
- 4- 9
- 15- 21
- 10- 15
- 1- 2

452 Чем объясняется более быстрое потемнение буйволиного мяса во время хранения по сравнению с мясом говядины?

- быстрое расщепление биологически активных веществ
- более быстрое испарение воды в составе
- более грубые мышечные волокна
- повышенным содержанием миоглобина
- быстрое окисление жира

453 Что понимается под естественными потерями в мясе?

- потери, возникающие при разделке во время реализации
- окисление жиров
- денатурация белков
- уменьшение массы в результате испарения воды
- порча мяса возникающая при небрежном отношении во время транспортировки и хранении

454 Каково количество ЛЖК, мг КОН в свежем мясе?

- до 7
- до 1
- до 2
- до 4
- до 3

455 Каково содержание аммиака в мясе сомнительной свежести?

- 50- 55 мг%
- 45- 50 мг%
- 40- 45 мг%
- 30- 35 мг%
- 35- 40 мг%

456 Каково содержание аммиака в несвежем мясе?

- менее 20 мг%
- более 50 мг%
- более 45 мг%
- более 35 мг%
- менее 10 мг%

457 Каково содержание аммиака в свежем мясе?

- более 45 мг%
- более 35 мг%
- 35 мг%
- не более 30 мг%
- не менее 50 мг%

458 Каково количество кокков и палочек в несвежем мясе?

- до 20
- до 15
- свыше 20
- свыше 30
- свыше 10

459 Каково количество кокков и палочек в мясе сомнительной свежести?

- 15.0
- до 20
- до 10
- до 30
- 25.0

460 Каково количество кокков и палочек в свежем мясе?

- до 25
- до 35
- до 30
- до 10
- до 15

461 Каков pH несвежего мяса?

- 3,8
- 5,8
- 5,5
- более 6,2
- 4,3

462 Какими веществами представлены главным образом углеводы в мясе?

- полуцеллюлозой
- целлюлозой
- клетчаткой
- гликогеном
- крахмалом

463 Какие белки в мясе являются неполноценными?

- альбумин, ретикулин, коллаген
- альбумин, эластин, коллаген
- коллаген, казеин, ретикулин
- коллаген, эластин, ретикулин
- эластин, казеин, коллаген

464 Сколько процентов полноценных белков содержится в целом по тушке свиней?

- B) 40%
- 0.6
- 0.2
- 0.9
- 0.5

465 Сколько % полноценных белков содержится в целом по тушке крупного рогатого скота и овец?

- 75- 85%

- 35- 45%
- 10- 20%
- 25- 35%
- 45- 55%

466 Какие полноценные белки составляют основную массу белков мяса убойных животных?

- актин, глютенин, казеин
- туберин, фазеолин, миоген
- глиадин, миозин, актин
- миозин, актин, миоген
- миозин, казеин, миоген

467 Как называется внутренняя пояснично- подвздошная мышца?

- вырезка
- подвздошная кость
- седалищный бугор
- антреют
- атлант

468 Как называется длиннейший мускул спины?

- седалищный бугор
- подвздошная кость
- маклак
- вырезка
- антреют

469 Что выключается в мускулатуру туловища?

- мускулы позвоночного столба, грудной клетки и брюшной полости
- мускулатура шеи, конечностей, позвоночного столба
- мускулатура грудной клетки, предплечья, позвоночного столба
- мускулатура грудной клетки, позвоночного столба, кисти
- мускулатура позвоночного столба, грудной клетки, конечностей

470 Каких форм мускулов убойных животных не существует?

- длинные
- короткие
- кольцевидные
- широкие
- спиральные

471 Как называется выступ седалищной кости?

- маклак
- атлант
- гребень
- седалищный бугор
- крылья

472 Как называется выступ подвздошной кости?

- крылья
- седалищный бугор
- атлант
- гребень

маклак

473 Из каких частей состоят кости задних конечностей?

- локтевой, плечевой, берцовых
- бедренной, берцовых и костей кисти
- бедренной, костей кисти, кости предплечья
- костей кисти, берцовых, локтевой
- берцовых, бедренной, локтевой

474 Что не включают кости переднего пояса убойных животных?

- лопатку
- кисть
- кости предплечья
- клечевую кость
- ребра

475 Сколько истинных и ложных пар ребер у свиней?

- 7 истинных и 7 ложных
- 6 истинных и 6 ложных
- 6 истинных и 8 ложных
- 4 истинных и 9 ложных
- 5 истинных и 5 ложных

476 Сколько пар ребер у свиней?

- 16.0
- 14.0
- 9.0
- 10.0
- 12.0

477 Как называется первый шейный позвонок?

- крылья
- атлант
- перо
- лопатка
- гребень

478 Какие по форме различают кости у убойного скота?

- выпуклые, трубчатые, плоские
- трубчатые, плоские, смешанные
- трубчатые, полые, смешанные
- плоские, выпуклые, смешанные
- смешанные, трубчатые, ребристые

479 В каком процессе участвуют тромбоциты?

- уничтожение микробов
- свертывание крови
- переносчиками кислорода
- переваривание
- обмен веществ

480 Какую функцию выполняют эритроциты?

- переваривание
- обмен веществ
- уничтожение микробов
- переносчиками кислорода
- свертывание крови

481 Количество крови у свиней составляет:

- 8- 10%
- 0.045
- 0.155
- 0.304
- 0.224

482 Количество крови у крупного рогатого скота составляет:

- 7,5- 8,3% живой массы
- 20,2- 28,1% живой массы
- 11,2- 14,3% живой массы
- 4,2- 6,9% живой массы
- 9- 11,2% живой массы

483 Наиболее важными функциями лейкоцитов является?

- образование иммунитета
- свертывание крови
- уничтожение микробов и обезвреживание бактериальных ядов
- окраску крови
- переносчики кислорода

484 Из чего состоит кровь?

- клеток и межклеточного вещества
- межклеточного вещества и коллагена
- ретикулярных волокон и лимфы
- клеток и волокон
- клеток и эластина

485 На сколько направлений подразделяют породы овец в зависимости от их преимущественной продуктивности?

- 8.0
- 4.0
- 7.0
- 5.0
- 6.0

486 Сколько различают пород крупного рогатого скота в зависимости от их преимущественной продуктивности?

- 5.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0
- 6.0

487 При какой относительной влажности хранят мороженое мясо?

- 45- 55%

- 80- 90%
- 65- 75%
- 75- 85%
- 60- 70%

488 Какую категорию свинины маркируют овальным клеймом?

- IV категорию
- III категорию
- II категорию
- II категорию
- V категорию

489 Какую категорию мяса маркируют квадратным клеймом?

- V категорию
- I категорию
- II категорию
- III категорию
- IV категорию

490 Какую категорию мяса маркируют круглым клеймом?

- IV категорию
- I категорию
- II категорию
- III категорию
- V категорию

491 Какова температура мороженого мяса в толще мышц?

- не выше – 1 град. Цельсия
- не выше – 6 град. Цельсия
- не выше – 3 град. Цельсия
- не выше – 0 град. Цельсия
- не выше – 2 град. Цельсия

492 Какова температура подмороженного мяса?

- от 0 до 4 градусов по Цельсию
- от 1 до 2 градусов по Цельсию
- от 6 до 10 градусов по Цельсию
- от 10 до 12 градусов по Цельсию
- от 1,5 до 6 градусов по Цельсию

493 Какова температура переохлажденного мяса?

- от 0 до 2 градусов по Цельсию
- от 1,5 до 3 градусов по Цельсию
- от 3 до 7 градусов по Цельсию
- от 4 до 6 градусов по Цельсию
- от 2 до 7 градусов по Цельсию

494 Какова температура в толще мышц в охлажденном мясе?

- от 1 до 6 градусов по Цельсию
- от 0 до 4 градусов по Цельсию
- от 2 до 0 градусов по Цельсию
- от 0 до 2 градусов по Цельсию

- от 2 до 7 градусов по Цельсию

495 Какова температура в толще мышц в оставшемся мясе?

- не выше 3 град. Цельсия
 не выше 12 град. Цельсия
 не выше 9 град. Цельсия
 не выше 5 град. Цельсия
 не выше 7 град. Цельсия

496 Что из ниже перечисленного не относится к пищевой ценности мяса?

- усвояемость
 нежность
 морфология
 химический состав
 энергетическая ценность

497 Что из ниже перечисленного не относится к органолептическим свойствам мяса?

- нежность
 морфология
 цвет
 запах
 вкус

498 Что такое путровка?

- клеймение
 снятие шкуры
 расщеливание костей
 сухая и мокрая зачистка
 извлечение внутренних органов

499 . Каким транспортом не доставляют животных?

- автомобильным
 железнодорожным
 самолетом
 вагоном
 водным

500 Где проводят убой скота и разделку туш?

- на бойнях, мясокомбинатах, холодильниках
 на бойнях, хладобойнях, мясокомбинатах
 хладобойнях, предубойном золоне, скотобазе
 скотобазе, хладобойнях, мясокомбинатах
 хладобойнях, предубойном золоне, мясокомбинатах

501 Каков убойный выход молочного скота?

- до 80%
 до 55%
 до 40%
 до 65%
 55- 70%

502 Каков убойный выход мясного скота?

- до 30%
- 55- 70%
- до 55%
- до 65%
- 0.5

503 Какие направления пород крупного рогатого скота в зависимости от преимущественной продуктивности различают?

- мясного, шубного, молочного
- мясного, молочного, комбинированного
- кожного, мясного, молочного
- комбинированного, мясного, шубного
- молочного, кожного, комбинированного

504 Какие из ниже перечисленных вариантов относятся к мясной продуктивности?

- живая масса, объемная масса, убойный выход
- живая масса, убойная масса, убойный выход
- живой выход, живая масса, убойная масса
- убойный выход, убойная масса, удельная масса
- убойная масса, убойный выход, объемный выход

505 Бактерии какого рода являются возбудителями порчи- ослизнения?

- Pseudomonas*
- Bac. subtilis*
- E. coli*
- Aspergillus flavus*
- Penicillium puberulum*

506 Какое оптимальное значение pH для развития гнилостных микроорганизмов в мясе?

- 3.8
- 5.4
- 7.0
- 6.0
- 4.0

507 Как маркируют тушки птицы I категории в зависимости от качества обработки и упитанности?

- бумажной этикеткой зеленого цвета
- бумажной этикеткой розового цвета
- бумажной этикеткой черного цвета
- бумажной этикеткой фиолетового цвета
- бумажной этикеткой красного цвета

508 Укажите маркировку цыплят, потрошеных, тощих:

- ЦЕЕТ
- ЦБЕТ
- ЦРТ
- ЦЕТ
- ЦБЕЕТ

509 Укажите маркировку кур, потрошеных с комплектом потрохов и шеей 1- ой категории:

- ИР1
- КР1

- КЕЕ1
- КЕ1
- ГМ1

510 Укажите маркировку мороженых кур, полупотрощенных 2-ой категории упитанности:

- ГР2
- КЕ2
- ЦБЕ2
- КР2
- СЕ2

511 Каков микроскопический анализ у тушки сомнительной свежести?

- не более 40 кокков или палочек, нет следов распада мышечной ткани
- не более 30 кокков или палочек, бактерий; следы распада мышечной ткани
- единичные экземпляры кокков или палочек, бактерий; нет следов распада мышечной ткани
- более 30 кокков или палочек, бактерий; значительный распад тканей
- 30 кокков или палочек, единичные экземпляры бактерий

512 Каково содержание летучих жирных кислот, мг КОН у свежей тушки птиц?

- не более 2,5
- не более 4,5
- не более 5,5
- не более 6,5
- не более 7,5

513 На сколько групп подразделяются по степени свежести тушки птиц?

- 2.0
- 3.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0

514 Какие показатели определяют при экспертизе безопасности мяса птицы?

- белки, жиры, полисахариды
- углеводы, жиры, минеральные вещества
- крахмал, органические кислоты, токсические элементы
- аминные кислоты, щелочи, кислоты
- токсические элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды

515 Какие показатели качества мяса птицы определяют бактериологическим методом?

- консистенция мышечной ткани, кислотное и перекисное число жира
- количество остатков ткани, количество кокков и палочковидных микробов в поле зрения микроскопа
- в бензине реакция пероксидазы, состояние жира, состояние клюва
- остатки ткани в поле зрения микроскопа, состояние клюва
- запах бульона, прозрачность, вкус

516 Какие показатели мяса птицы определяют физико-химическим методом?

- кислотное и перекисное число жира
- аммонийная реакция с реагентом Неслера, в бензине реакция пероксидазы, кислотное число жира и перекисное число
- состояние внешней поверхности туша, прозрачность бульона
- кислотное число жира, состояние жира, цвет

- кислотное число жира и перекисное число, консистенция, состояние клюва

517 Какая часть при разделки потрошеных тушек называется голень тушки?

- большая и малая берцовые кости с прилегающими к ним тканями
 большая и малая берцовые кости с прилегающими к ним тканями
 шейные позвонки с прилегающими к ним тканями, без трахеи и пищевода
 грудные мышцы, отдельные от грудной кости
 часть тушки птицы, состоящая из хвостовых позвонков и прилегающих к ним тканей и копчиковой железы

518 Какая часть тушек кур содержит больше съедобных тканей?

- ножная
 грудная
 спинно-лопаточная
 крылья
 шея

519 Какие не бывают перья у птиц в зависимости от строения и назначения?

- трубчатые
 рулевые
 пуховые и нитчатые
 маховые
 покровные

520 Какие консервы не относятся к фаршевым?

- «Гуляш говяжий»
 «Колбасный фарш любительский»
 «Фарш свиной сосисочный»
 «Сосиски в томатном соусе»
 «Говядина измельченная»

521 Каково содержание летучих жирных кислот в тушках здоровых птиц?

- не превышает 4,5 мг КОН
 превышает 10 мг КОН
 превышает 13,5 мг КОН
 не превышает 2,3 мг КОН
 превышает 4,5 мг КОН

522 Каково содержание летучих жирных кислот в тушках сомнительной свежести?

- от 2 до 4 мг КОН
 от 4,5 до 9,0 мг КОН
 от 12 – 18 мг КОН
 от 1,2 – 2 мг КОН
 от 9,0 до 12 мг КОН

523 Какая аминокислота отсутствует в белке крови гемоглобина?

- метионин
 изолейцин
 триптофан
 валин
 цистин

524 Какими витаминами богаты мясо птицы?

- Е
- группы Б
- Д
- К
- А

525 Каким штампом маркируют тушки птицы с дефектами?

- «Р»
- «Т»
- «П»
- «У»
- «Е»

526 Укажите форму клейма, которую применяют для клеймения мяса птицы.

- круглой
- овальной
- ромбовидной
- прямоугольный
- квадратной

527 Каким методом определяют свежесть мяса птицы?

- цитологическим
- органолептическим
- химическим
- микроскопическим
- гистологическим

528 Какие физико-химические показатели не определяют в тушке птиц?

- пероксидазу
- каталазу
- наличие аммиака и солей аммония
- кислотное и пероксидное число жира
- летучие жирные кислоты

529 Какой органолептический показатель при определении свежести мяса (тушек птиц) не определяется?

- вкус
- бульон
- запах
- консистенция
- внешний вид и цвет

530 Из какого вещества в основном состоят перья птицы?

- фитонцида
- кератина
- гемоглобина
- холина
- витамина

531 По каким показателям мясо птицы имеет преимущества перед мясом домашних убойных животных?

- низкая скороспелость, усвоемость, высокая плодовитость и выше выход мяса

- высокая скороспелость, плодовитость, усвояемость и несколько ниже выход мяса
- высокая скороспелость, плодовитость, усвояемость и выше выход мяса
- высокая скороспелость, плодовитость, низкая усвояемость и несколько ниже выход мяса
- низкая скороспелость, высокая плодовитость, усвояемость и выше выход мяса

532 Укажите выход мяса птицы.

- 0.7
- 0.35
- 0.3
- 0.4
- 0.45

533 Укажите отличие мяса птицы от мяса скота.

- больше витаминов
- меньше неполноценных белков
- больше углеводов
- больше гликозидов
- больше жиров

534 Чем отличается мясо птицы от мяса скота?

- больше полноценных белков
- больше дубильных веществ
- больше витаминов
- больше жиров
- больше углеводов

535 На сколько видов подразделяют тушки птиц по термическому состоянию?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

536 На сколько видов подразделяют тушки птицы по способу обработки?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

537 Какие вещества не относятся к чужеродным веществам не -микробиологического происхождения?

- радионуклиды
- красители
- антибиотики
- тяжелые металлы
- пестициды

538 Среди пищевых продуктов, какие занимают первое место в распространении сальмонеллезов?

- пищевые жиры
- мясо и мясопродукты
- зерно и продукты переработки зерна

- овощи и плоды
- молоко и кисломолочные продукты

539 В мясе какого животного загар появляется чаще?

- свинины
- козлятины
- телятины
- баранины
- говядины

540 Какой дефект вызывается развитием в яйце бактерий или плесени?

- большое пятно
- красюк
- присушка
- кровяное кольцо
- тумак

541 Какие яйца называются миражные?

- однообразной рыжеватой окраской содержимого
- изъятые из инкубатора как неоплодотворенные
- с посторонним запахом
- частичным смешиванием желтка с белком
- присохшим к скорлупе желтком

542 При какой температуре, относительной влажности хранят яйца в холодильнике?

- +3 / +5 ; 90- 97%
- 2 / 00C ; 85- 88%
- 5 / -30C ; 70- 75%
- 7 / -40C ; 75- 80%
- 0 / +3 ; 80- 83%

543 Сколько типов микробной порчи по внешним признакам различают в яйце?

- 4.0
- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

544 Укажите состояние желтка для столовых яиц?

- малозаметный, может перемещаться от центрального положения
- прочный, малозаметный, занимает центральное положение
- прочный, просвечивающийся
- малозаметный, с легкостью перемещается
- не прочный, просвечивающийся

545 Сколько грамм, килограмм яиц в день и в год рекомендуется употреблять?

- 10 г- 8,5 кг
- 40 г- 14,6 кг
- 60 г- 20,3 кг
- 20 г- 10,3 кг
- 70 г- 33,8 кг

546 Укажите полноценные белки желтка куриного яйца:

- липовителин, овоглобулин, ливетин
- липовителин, ливетин, фосфинин
- овомуцин, ливетин, фосвитин
- овокональбумин, овальбумин, овомукоид
- ливетин, овальбумин, фосвитин

547 Каково процентное соотношение воды и сухих веществ в цельном курином мясе?

- 65,6% и 34,4%
- 54,3% и 45,7%
- 80,3% и 19,7%
- 61,5% и 38,5%
- 70,3% и 29,7%

548 Что можно определить по размеру воздушной камеры?

- возраст яйца
- породу птицы
- климатические условия
- безвыгульное содержание
- кормление птицы

549 Каково среднее количество пор в скорлупе куриного яйца?

- 6500.0
- 5500.0
- 4500.0
- 1050.0
- 7500.0

550 Из каких слоев состоит (желточная) оболочка желтка?

- градинкового, коллагенового
- коллагенового, муцинового
- наружного и среднего
- градинкового, муцинового
- градинкового, наружного

551 Какой слой из нижеперечисленных не образует белок?

- наружный жидкий
- муциновый
- градинковый
- внутренний жидкий
- средний плотный

552 Каковы средние поперечные и продольные диаметры желтка?

- 36 и 40 мм
- 32 и 34 мм
- 30 и 32 мм
- 36 и 38 мм
- 40 и 38 мм

553 Каково соотношение белка: желтка : скорлупы?

- 60:30:10

- 56:32:12
- 48:38:14
- 50:36:14
- 2.191805555555553

554 Чем можно объяснить неправильную форму яиц?

- климатическими условиями
- качеством корма
- нарушением функции яйцевода птицы
- породой птицы
- безвыгульное содержание

555 Каково отношение поперечного и продольного диаметров в среднем у яйца?

- 1.0
- 0.74
- 2.5
- 0.35
- 1.5

556 Укажите размер пуги для столовых яиц II категории:

- 11.0
- 13.0
- 9.0
- 4.0
- 7.0

557 Укажите размер пуги для свежего яйца I категории:

- 13 мм
- 7 мм
- 4 мм
- 11.0
- 9.0

558 Укажите размер пуги для диетического яйца?

- 7 мм
- 4 мм
- 13 мм
- 9 мм
- 11 мм

559 При какой температуре определяют органолептические показатели мороженых яичных продуктов?

- 15 град. Цельсия
- 20 град. Цельсия
- 5 град. Цельсия
- 8 град. Цельсия
- 10 град. Цельсия

560 Какие процессы происходят в курином яйце при хранении?

- физические, гистологические, физико-химические
- физические, микробиологические и биохимические
- физико-химические, гистологические, физиологические

- химические, цитологические, микробиологические
- физиологические, микробиологические, цитологические

561 Какая влажность в яичном порошке?

- 13-17%
- 17-20%
- 4 8%
- 8-10%
- 10-13%

562 Укажите операцию не входящую в технологическую схему производства жидких яичных продуктов:

- фильтрация
- сортировка яиц
- пастеризация
- стерилизация
- замораживание

563 Что такое меланж?

- смесь желтка и желточной оболочки
- замороженный белок и замороженный желток
- смесь плотного и жидкого белка
- смесь белка и желтка в естественном соотношении
- измельченный сухой яичный порошок

564 Какие физические процессы происходят после кладки яиц?

- гидролиз углеводов, черная гниль
- перемещение желтка, зеленая гниль
- гидролиз белков, розовая гниль
- усушка, перемещение желтка
- гидролиз липидов, смешанная гниль

565 Что из нижеперечисленного не является микробной порчи яиц?

- смешанная гниль
- красная или розовая гниль
- зеленая гниль
- фиолетовая гниль
- черная гниль

566 Что из нижеуказанного не относится к техническим дефектам яиц?

- тумак плесневой
- кровяное кольцо
- красюк
- выливка
- большое пятно

567 Какой дефект не относится к пищевым неполноценным яйцам?

- присушка
- выливка
- бой
- тек
- запамистость

568 Каковы особенности внешнего вида диетических яиц?

- скорлупа загрязнена не более 1/8 поверхности яйца
- на скорлупу нанесены категория яиц, дата снесения
- скорлупа имеет пористое строение
- скорлупа с повреждениями
- скорлупа чистая, целая, крепкая

569 От чего зависит категория столового яйца?

- от индекса желтка
- только от качества яйца
- от качества скорлупы, высоты пуги
- от качества и массы яйца
- только от массы яйца

570 Каким прибором определяют состояние воздушной камеры, желтка и положение последнего, а также целостность скорлупы?

- рефрактометром
- колейдоскопом
- фаринатом
- овоскопом
- пуркой

571 Какие яйца называются холодильниками?

- яйца, которые хранились в промышленных холодильниках не более 100 суток при температуре -8 / -4 град. Цельсия
- яйца, которые хранились в промышленных холодильниках не более 130 суток при температуре -15 / -10 град. Цельсия
- яйца, которые хранились в промышленных холодильниках не более 120 суток при температуре -10 / -5 град. Цельсия
- яйца, которые хранились в промышленных холодильниках не более 90 суток при температуре -2 / 0 град. Цельсия
- яйца, которые хранились в промышленных холодильниках не более 140 суток при температуре -20 / -15 град. Цельсия

572 Какие яйца называются столовыми?

- яйца со сроком хранения 5-25 суток при температуре 2- 8 град. Цельсии
- яйца со сроком хранения 8-14 суток при температуре 0-5 град. Цельсия
- яйца со сроком хранения 4-12 суток при температуре 1-10 град. Цельсия
- яйца со сроком хранения 8-25 суток при температуре 0-20 град. Цельсия
- яйца со сроком хранения 8-20 суток при температуре 3-1 град. Цельсия

573 Какое яйцо называется диетическим?

- диетическим называется яйцо со сроком хранения не более 9 суток
- диетическим называется яйцо со сроком хранения не более 15 суток
- диетическим называется яйцо со сроком хранения не более 10 суток
- диетическим называется яйцо со сроком хранения не более 7 суток
- диетическим называется яйцо со сроком хранения не более 13 суток

574 Яйцо какой птицы имеет наибольшую энергетическую ценность?

- куриное
- индюшиное
- перепелиное
- утиное

гусиное

575 Яйцо какой птицы содержит наибольшее количество липидов?

- индюшиное
- куриное
- гусиное
- утиное
- перепелиное

576 Яйцо какой птицы содержит наибольшее количество белка?

- утиное
- перепелиное
- куриное
- гусиное
- индюшиное

577 Какие белки яичного белка являются неполноценными?

- овомуцин и авидин
- овальбумин и овоглобулин
- овальбумин и овокональбумин
- овомукоид и овомуцин
- овотрансферрин и авидин

578 Какие белки не являются полноценными белками яичного белка?

- лизоцим
- овотрансферрин
- овальбумин
- овомуцин
- овоглобулин

579 Какова энергетическая ценность 100 г куриных яиц?

- 285 ккал
- 257 ккал
- 226 ккал
- 157 ккал
- 278 ккал

580 Какая причина приводит кладки яйца с 2- мя желтками?

- возраст птицы
- климатические условия
- качество корма
- нарушением функции яичника
- породой птицы

581 Какую форму имеет стандартное яйцо?

- овала
- коническую
- продолговатую
- сферы
- эллипса

582 Какова масса куриных яиц?

- 120-150
- 75-100
- 150- 200
- 40-75
- 100-120

583 Какие из ниже перечисленных не относятся к морфологическим признакам яиц?

- поверхность скорлупы
- форма
- масса
- консистенция
- цвет яйца

584 Почему утиные и гусиные яйца не допускаются к реализации?

- имеют большую прочность скорлупы
- имеют большую загрязненность скорлупы
- обладают низкой пищевой ценностью
- могут заражаться микроорганизмами из группы сальмонелл, вызывающими пищевую интоксикацию
- имеют большие размеры

585 Какие копчености не относятся к разным копченостям?

- буженина
- тамбовский окорок
- ветчина в форме
- филей в оболочке сырокопченый
- В карбонад

586 Какое дерево не считается лучшей для копчения?

- дуб
- бук
- сосна
- ольха
- береза

587 Допустимая норма массовой доли крахмала в колбасах составляет:

- не выше 8-10%
- не выше 20%
- не выше 15%
- выше 10%
- не выше 2-5%

588 С какой целью добавляют в фарш некоторых колбас муки, крахмала?

- для придания окраски
- для увеличения влагопоглощающей способности и клейкости
- для придания приятного вкуса
- для стойкости при хранении
- для увеличения питательной ценности

589 Какой процесс лишний при производстве мясных копченостей?

- посол
- варка
- сушка

- копчение
- обвалка

590 При какой температуре копчения происходит обжарка?

- 80-90 град. Цельсия
- 90-110 град. Цельсия
- 50-60 град. Цельсия
- 60-70 град. Цельсия
- 70-80 град. Цельсия

591 При какой температуре производят горячее копчение?

- 20 град. Цельсия и выше
- 25 град. Цельсия и выше
- 10 град. Цельсия и выше
- 15 град. Цельсия и выше
- 35 град. Цельсия и выше

592 При какой температуре производят холодное копчение?

- 18-22 град. Цельсия
- 15- 18 град. Цельсия
- 10-15 град. Цельсия
- 8-10 град. Цельсия
- 5-8 град. Цельсия

593 Каковы нормы содержания нитрита в готовой продукции?

- до 3-5 мг%
- до 9-11 мг%
- до 11-13 мг%
- до 7-9 мг%
- до 5-7 мг%

594 В каких целях используются фосфаты в производстве копченостей?

- повышают сочность и нежность
- для окраски
- усиления запаха
- для посола
- придают аромат

595 В каких целях используют в копченостях нитрит натрия (NaNO2)?

- для придания окраски
- для усиления запаха
- для посола
- для придания аромата
- для улучшения вкуса

596 Наиболее широкий ассортимент копченостей представлен из....

- свинины
- мяса лошадей
- козлятины
- баранины
- говядины

597 По виду мяса на сколько групп подразделяют копчености?

- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0
- 2.0

598 Что такое бомбаж?

- появление темных пятен на поверхности крышек
- вспучивание крышки и донышка банки
- трещины и царапины на банках
- загрязнение банки
- покрытие плесени

599 Сколькою методами проверяют герметичность консервных банок?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

600 Сколько процентов от массы мясорастительных консервов могут составлять растительные продукты?

- 40.0
- 60.0
- 80.0
- 50.0
- 30.0

601 Какие консервы не относятся к ветчинным?

- «Ветчина пастеризованная»
- «Сосиски в томатном соусе»
- Завтрак туриста
- «Бекон копченый пастеризованный ломтиками»
- «Бекон рубленный»

602 Какие консервы относятся к ветчинным?

- «Мясо в белом соусе»
- Завтрак туриста
- «Говядина измельченная»
- «Сосиски в томатном соусе»
- «Гуляш говяжий»

603 На сколько групп делятся мясные консервы по составу?

- 5.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 6.0

604 Какой дефект не относится к дефекту мясных консервов?

- активный подтек
- помятость
- красюк
- банки с «птичками»
- пассивный подтек

605 Какая из операции не входит в технологический процесс мясных консервов?

- калибровка
- порционирование
- нарезание на куски
- стерилизация
- закатка

606 На сколько групп делятся мясные консервы по продолжительности хранения?

- 2.0
- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0

607 На сколько групп делятся мясные консервы по назначению?

- 2.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0
- 3.0

608 На сколько групп делятся мясные консервы по степени измельчения мяса?

- 6.0
- 2.0
- 5.0
- 3.0
- 4.0

609 Какие полуфабрикаты не относятся к порционным полуфабрикатам из говядины?

- бифштекс
- эскалоп
- антрекот
- лангет
- ромштекс

610 Какие полуфабрикаты не относятся к натуральным?

- спинная часть
- котлеты
- вырезка
- корейка
- грудинка

611 Какой полуфабрикат относятся к натуральным?

- вырезка
- ромштекс
- пельмени

- бифштекс
- котлеты

612 Сколько способов упаковки фасованного мяса существует?

- 4.0
- 3.0
- 6.0
- 2.0
- 5.0

613 Сколько процентов костей должно быть в говядине при фасовке?

- 0.1
- 0.3
- 0.2
- 0.05
- 0.3

614 Допускается к фасовке мясо:

- бугаев
- говядину II категории
- яков
- буйволов
- хряков

615 Какие из ниже перечисленных не являются ксенобиотиками встречающихся в полуфабрикатах?

- стабилизаторы
- токсичные элементы
- антибиотики
- пестициды
- радионуклиды

616 Какие из ниже перечисленных не являются токсичными элементами содержащихся в полуфабрикатах?

- ртуть
- мышьяк
- свинец
- кадмий
- олово

617 Укажите процесс не входящий в схему производства пельменей?

- галтовку
- формовку
- калибровку
- приготовление теста
- получение мясного сырья

618 Какие из ниже перечисленных не относятся к натуральным полуфабрикатам?

- крупнокусковые
- пельмени
- порционные панированные
- мелкокусковые
- порционные

619 На какие группы не делятся мясные полуфабрикаты?

- мясной фарш
- рубленые
- натуральные
- в тесте
- фаршированные

620 Каково содержание массовой доли мясного фарша в пельменях?

- не менее 10%
- не менее 25%
- не менее 20%
- не менее 15%
- не менее 50%

621 Какой полуфабрикат не относится к полуфабрикатам в тесте?

- хинкалы
- манты
- ромштекс
- пельмени
- палочки мясные

622 Каким способом упаковывают фасованное мясо?

- замораживанием
- под вакуумом
- под воздействием ультрафиолетовых лучей
- озонированием
- охлаждением

623 Какие рыбы над анальным плавником имеют также жировой плавник?

- окуневые
- лососевые и корюшковые
- анчоусовые
- тресковые
- осетровые и сельдевые

624 На сколько групп делятся промысловые рыбы по характеру питания?

- 2.0
- 6.0
- 5.0
- 3.0
- 4.0

625 На сколько групп делятся промысловые рыбы по характеру скелета?

- 3.0
- 2.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0

626 Какая форма тела обычно не бывает у рыб?

- шаровидный

- вытянутой
- хорошо обтекаемой
- веретенообразной
- плоской

627 На сколько группы подразделяются все рыбы по образу жизни?

- 4.0
- 6.0
- 5.0
- 2.0
- 3.0

628 Какие белки в составе мяса рыбы имеют наибольшую значимость для питания?

- миофибриллярные, саркоплазма
- ядро, коллаген
- сарколемма, кислые белки
- ретикулин, коллаген
- строма, сарколемма

629 Что происходит в чешуе рыб с возрастом?

- меняют форму
- размер чешуи уменьшается
- на поверхности чешуи в год образуется по одному кольцу
- отвердевают
- становятся хрупкими

630 Какие вещества применяют для увеличения сроков хранения охлажденной рыбы?

- антибиотики
- кислоты
- консерванты
- стабилизаторы
- загустители

631 Каков расход льда для получения охлажденной рыбы?

- не более 20%
- не более 30%
- не менее 40%
- не более 35%
- не менее 50%

632 Каковы сроки хранения охлажденной рыбы?

- 20- 23 дня
- 5- 8 дней
- 10- 12 дней
- 15- 18 дней
- 3- 5 дней

633 Укажите все существующие способы охлаждения рыбы.

- только мелкодробленым льдом
- морской водой, мелкодробленым льдом, охлажденном рассолом
- только морской водой
- морской водой, охлажденном рассолом

- мелкодробленым льдом, охлажденном рассолам

634 . Какова калорийность 100 г мяса рыбы?

- 350-400 ккал
 100-200 ккал
 200-250 ккал
 250-300 ккал
 300-350 ккал

635 Какая температура у охлажденной рыбы?

- от 5 до 15 градусов по Цельсию
 от -1 до 5 градусов по Цельсию
 от 0 до 15 градусов по Цельсию
 от 0 до 10 градусов по Цельсию
 от 1 до 5 гр градусов по Цельсию

636 . На сколько групп подразделяются живая рыба в зависимости от качественного состояния?

- 2.0
 3.0
 6.0
 5.0
 4.0

637 Что из нижеперечисленного является несъедобной частью рыбы?

- молоки
 почки
 голова
 мясо
 икра

638 Что из нижеуказанного является съедобной частью рыбы?

- пищеварительный тракт
 плавники
 сердце
 икра
 жабры

639 Какая часть рыбы по пищевой ценности наиболее ценна?

- нарост
 тело
 голова
 хвостовой плавник
 приголовок

640 Укажите парные плавники у рыб:

- только брюшные
 хвостовой
 грудные и брюшные
 только грудные
 спинной

641 Каким органом у рыб служит боковая линия?

- движения
- осязания
- слуха
- обоняния
- зрения

642 Какой пигмент придает коже рыбы серебристую окраску?

- ксантофилл
- гуанин
- ксантин
- эритрин
- меланин

643 Чем жирнее рыба, тем меньше в её тканях

- омега-3 жирной кислоты
- воды
- витамины
- макроэлементы
- белки

644 Чем главным образом отличается мяса рыбы от мяса домашних животных?

- белок и жир рыбы легче усваивается организмом
- меньше всего омега-3 жирных кислот в составе рыбы
- меньше всего витаминов в составе рыбы
- белок и жир рыбы хуже усваиваются организмом
- больше всего углеводы в составе рыбы

645 На сколько % усваивается жиры рыб?

- 87.0
- 97.0
- 80.0
- 79.0
- 75.0

646 . Соединения какого макроэлемента имеет наибольшее значение в составе рыбы?

- хлора
- магния
- серы
- железа
- фосфора

647 Какие водорастворимые витамины находятся в рыбе?

- витамин Р
- витамин U
- витамин Н
- витамин D
- группы В

648 Углеводы в составе рыбы представлены главным образом мышечным крахмалом -

- маннозой
- целлулозой
- ксилозой

- арабинозой
- гликогеном

649 Какой микроэлемент отсутствует в пресноводной рыбе?

- железо
- цинк
- магния
- хлор
- йод

650 Какие вещества придают сладкий вкус мясу рыбы?

- гликоген
- аминокислоты
- амины
- карбонильные соединения
- экстрактивные вещества

651 Сколько процентов жира содержит печень трески?

- более 20%
- более 60%
- более 45%
- более 33%
- более 27%

652 Когда бывает рыба наиболее низким по качеству?

- за 2-2,5 месяца до нереста
- за 2,5-3 месяца до нереста
- за 1-1,5 месяца до нереста
- сразу после нереста
- за 1,5-2 месяца до нереста

653 На сколько групп делится рыба по размеру или массе?

- 4.0
- не делится
- 5.0
- 2.0
- 3.0

654 Чем объясняется нежность и сочность консистенции мяса рыбы?

- высокое содержание эластина
- при тепловой обработке коллаген переходит в глютин
- низкое содержание эластина
- наличие незаменимых аминокислот
- высокое содержание жира

655 Какая рыба не относится к семейству сельдевых?

- салака
- тюлька
- сардина
- килька
- окунь

656 Какая рыба относится к карповым?

- нерка
- сазан
- семга
- сиг
- белорыбица

657 Сколько процентов жира содержит самая жирная рыба из всех лососевых?

- свыше 5%
- свыше 15%
- свыше 10%
- свыше 40%
- свыше 20%

658 Какая рыба не относится к семейству лососевых- сиговых?

- ряпушка
- семга
- сиг
- белорыбица
- нельма

659 Какие рыбы не относятся к семейству лососевых тихоокеанские лососи?

- сима
- благородный лосось
- горбуша
- нерка
- кета

660 Укажите признаки отличия осетровых рыб:

- имеют удлиненно- веретенообразное тело, покрытое 5- ю рядами костяных пластинок-жучков
- имеют один спинной плавник и ясно выраженную боковую линию
- отличаются сжатым с боков телом листовидно- овальной формы
- наличие 3- х спинных и 2- х анальных плавников
- имеют тело, покрытое плотной серебристой чешуей, на голове чешуи нет

661 Какая рыба не входит в семейство осетровых?

- тарань
- калуга
- белуга
- стерлядь
- севрюга

662 Какие анатомические части рыбы съедобны?

- икра
- почки
- чешуя
- жабры
- кожа

663 .Какие водные бассейны в Азербайджане имеют большое значение в рыболовстве?

- Каспийское море

- Мингечаурское водохранилище
- Кура
- Марал гель
- Гек-гель

664 Сколько килограмм в среднем на душу населения составляет физиологическая норма потребления рыбы и рыбных продуктов в Азербайджане?

- 17.0
- 10.0
- 2.0
- 8.0
- 25.0

665 Из указанных продуктов какие не получают из осетровых?

- вяленая рыба
- соленая рыба
- черная икра
- натуральные рыбные консервы
- рыбные продукты холодного и горячего копчения

666 Какие показатели определяют при оценке физико-химических показателей соленой рыбы?

- содержание липидов, число омыления и жира
- содержание жира и фосфолипидов, степени созревания
- содержание жира, липидов, сероводорода
- содержание жира и соли, степени созревания
- содержание жира, йодное число и соли

667 Укажите количество методов посола рыбы.

- 2.0
- 5.0
- 4.0
- 3.0
- 6.0

668 Какие показатели определяют при оценке органолептических показателей соленой рыбы?

- покрытие чешуей, цвет, вкус, запах, механические повреждения, консистенция
- внешний вид, вкус, запах, температура замерзания, консистенция, цвет
- внешний вид, цвет, вкус, температура плавления, консистенция и запах
- внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция, качество тузлука
- внешний вид, запах, вкус, цвет, механические повреждения, покрытие чешуей

669 В каком ряду правильно указаны сроки вяления крупных рыб в зависимости от температуры?

- в 18-250C 35 дней
- в 22-280C 28 дней
- в 25-350C 20 дней
- в 20-220C 30 дней
- в 20-320C 25 дней

670 В каком ряду правильно указаны сроки вяления мелких рыб в зависимости от температуры?

- в 24-350C 10-28 дней
- в 20-350C 10-20 дней
- в 25-300C 10-25 дней

- в 22-280С 10-17 дней
- в 22-340С 10-22 дней

671 Укажите число способов копчения рыбы в зависимости от температурного режима.

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

672 В каком ряду правильно указаны способы копчения в зависимости от температурного режима?

- в 60-1900С – горячее копчение
- в 600С - холодное копчение, 1000С – неполное горячее копчение, 90-1800С – горячее копчение
- в 500С - холодное копчение, 900С – неполное горячее копчение, 70-1800С – горячее копчение
- в 400С - холодное копчение, 800С – неполное горячее копчение, 80-1700С – горячее копчение
- в 700С - холодное копчение, 900С – неполное горячее копчение

673 В каком ряду правильно указаны рыбные продукты?

- филе осетрины, спинка кеты, рыбные консервы, икра
- икра, рыбные консервы, копченая рыба, замороженная рыба
- вяленая рыба, икра, охлажденная рыба, филе осетрины
- спинка осетрины, боковника осетрины, филе осетрины, спинка кеты
- спинка осетрины, боковника осетрины, икра, копченая рыба

674 На сколько групп делится рыба по содержанию жира?

- 5.0
- не делится
- 2.0
- 4.0
- 3.0

675 В каких водах осетровые не живут?

- в реках Волга, Амур и Иртыш
- Каспийское море
- Озеро Байкал
- в реке Нил
- Азовское и Черное море

676 От каких факторов не зависит количество и состав микробов только что выловленной рыбы?

- от упитанности рыбы
- от вида рыбы
- от микрофлоры водохранилища
- от длины хвостового плавника рыбы
- от возраста рыбы

677 Какой из ниже указанных не относится к плавникам рыбы?

- хвостовой
- брюшной
- грудной
- головной
- спинной

678 Основным органом движения рыбы являются:

- спинные плавники
- брюшные плавники
- грудные плавники
- хвост
- голова

679 Укажите рыбу относящуюся к хрящекостным:

- лосось
- треска
- сельдь
- осетр
- окунь

680 Какая рыба относится к проходным?

- осетр
- лещ
- сазан
- судак
- толстолобик

681 Какая рыба относится к полупроходным?

- налим
- лещ
- осетр
- судак
- форель

682 Какая рыба не относится к пресноводной?

- щука
- стерлядь
- сам
- налим
- форель

683 Какова рекомендуемая физиологическая норма потребления рыбы и рыбных продуктов?

- 40,5 кг в год
- 23,7 кг в год
- 11,5 кг в год
- 19,3 кг в год
- 16,6 кг в год

684 По какой причине было запрещено использование уротропина в производстве икры?

- из-за ухудшения сенсорных показателей
- из-за нанесения ущерба для организма человека
- из-за недостаточного продления срока хранения
- из-за дороговизны и затруднения производства
- из-за увеличения себестоимости икры

685 От какой рыбы получают черную икру?

- осетровые

- сельдь
- щука
- лососевые
- скумбрия

686 От какой рыбы получают красную икру?

- щука
- сельдь
- лососевые
- осетровые
- скумбрия

687 Какой ассортимент черной икры считается наиболее ценным по пищевой ценности?

- паюсная
- зернистая
- очищенная
- пресованная
- ястычная

688 Из каких лососевых рыб получают красную икру?

- из Дальневосточной лососевой рыбы
- из золотой рыбы Балтийского моря
- из золотой рыбы Черного моря
- из золотой рыбы Западной Сибири
- из золотой рыбы Каспийского моря

689 Укажите число видов икры полученных из рыб, относящихся к семейству осетровых.

- 5.0
- 3.0
- 6.0
- 2.0
- 4.0

690 Какие показатели определяют при оценке качества органолептических показателей рыбных консервов?

- внешний вид, цвет, запах, вкус, качество укладки, состояние сока, консистенция
- внешний вид, цвет, запах, йодное число, консистенция, качество сока, вкус
- внешний вид, цвет, запах, состояние сока, кислотное число, консистенция
- внешний вид, цвет, запах, вкус, жирность, консистенция
- внешний вид, цвет, запах, степени разваренности, консистенция

691 Какие показатели определяют при оценке физико-химических показателей рыбных консервов?

- содержание жира, йодное число, тяжелых металлов и азотистых веществ
- содержание липидов, число омыления, поваренной соли и сероводорода
- содержание бензойной кислоты, перекисное число, тяжелых металлов и поваренной соли
- содержание поваренной соли, кислотное число, жира и тяжелых металлов
- содержание бензойной кислоты, йодное число, тяжелых металлов и поваренной соли

692 Укажите отличительные особенности рыбных пресервов от рыбных консервов.

- не стерилизуются и хранятся в холоде
- жарятся в масле и хранятся в комнатных условиях
- не пастеризуются и хранятся в холодильнике

- пастеризуются и хранятся в комнатных температурах
- стерилизуются и хранятся в растворе соли

693 Белки икорной оболочки представлены в основном

- эластином
- коллагеном
- казеином
- альбумином
- трансферрином

694 Укажите основной специфический сложный белок в составе икры.

- инсулин
- ихтулин
- глобулин
- альбумин
- трансферрин

695 В каком количестве содержится специфический белок – ихтулин в составе икры?

- 7-10%
- 20-22%
- 15-20%
- 13-15%
- 10-13%

696 В каком количестве содержится белок во всех видах икры?

- 5-10%
- 21-30%
- 17-21%
- 15-17%
- 10-15%

697 Какой витамин больше всего содержится в икре?

- D
- C
- H
- U
- P

698 На сколько сорта подразделяется зернистая лососевая икра?

- 4.0
- 2.0
- не подразделяется
- 5.0
- 3.0

699 Укажите цвет лососевой икры.

- желтый
- черный
- красный
- фиолетовый
- розовый

700 Укажите цвет осетровой икры.

- красный
- фиолетовый
- розовый
- желтый
- черный